



Sehr geehrte Gäste und Freunde der Fläscher Mühle!

„WINTERWUNDERLAND“

Sobald die Temperaturen draussen fallen, die ersten Schneeflocken tanzen, wird es drinnen umso gemütlicher. Kerzen flackern im Raum, heisse Suppen, geschmortes Fleisch und aromatisches Wintergemüse kommen wieder auf den Tisch. Warm wird es einem dabei ums Herz und im Magen.

Winter-Erlebnisse, die in Ihrer Erinnerung einen festen Platz haben werden.

Einen gemütlichen Aufenthalt wünschen Ihnen

Bernadette & Martin Herrmann mit Team



Gaumenimpressionen	Menu komplett	Fr. 112.-
	Menu ohne Käse	Fr. 98.-
Fruchtiger Quinoa Salat mit Tranchen von geräucherter Entenbrust		Fr. 24.-
Randensuppe mit Meerrettich - Milchschaum		Fr. 14.-
Duett vom Lamm, Ragout und grilliertes Entrecôte begleitet von Rosmarin-Polenta und Peperoni - Bohnen Gemüse		Fr. 47.-
Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitte Marmelade		Fr. 18.-
Mango Panna Cotta und Passionsfrucht Sorbet mit exotischem Fruchtsalat		Fr. 16.-



Fisch – Menu

Menu komplett

Fr. 112.-

Menu ohne Käse

Fr. 98.-

Rosette von gratinierten Jakobsmuscheln, Stampfkartoffeln,
Limonen Crème und Frutiger Tropenhaus Stör Kaviar

Fr. 29.-

Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Weisstanner Forellen Rose

Fr. 16.-

Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Muscat Kürbis Risotto und Pesto Sauce

Fr. 44.-

Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitten Marmelade

Fr. 18.-

Schokoladen Soufflé Glacé mit Rum

Fr. 16.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 78.-

Kartoffelstampf mit pochiertem Hühnerei und schwarzem Trüffel

Fr. 27.-

Süßkartoffelsuppe mit Kokoscrème und gerösteten Cashewkernen

Fr. 15.-

Ravioli mit roten Zwiebeln, Feigen und Sbrinz Hobelkäse

Fr. 27.-

Panforte, Buttermilch Glacé und Rotwein Pflaumen

Fr. 15.-



Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschbäggli mit Sellerie-Portwein Mousse	Fr. 25.-
Gänseleber gebraten auf goldbrauner Apfel Rösti	Fr. 29.-
Gemüse Salat an Avocado-Limonen Sauce und Cashewkernen	Fr. 17.-
Kürbis Risotto mit Jakobsmuschel und Dattelcrème	Fr. 24.-
Winterlicher Blatt Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 14.-



Hauptgerichte

Rindsfiletwürfel kurz gebraten an rässiger Zwiebel-Peperoni Sauce
serviert mit Schupfnudeln Fr. 49.-

Kalbs Cordon bleu mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt
buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln Fr. 45.-

Rindsfilet "Rossini" mit gebratener Gänseleber an Marsala Jus
Vanille Schupfnudeln und buntes Saisongemüse Fr. 58.-

Riesencrevetten Spiess auf Pinien Reis, an rässiger roter Curry Sauce
begleitet von Ananas Ingwer Chutney Fr. 47.-