



Sehr geehrte Gäste und Freunde der Fläscher Mühle!

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“

Wir freuen uns sehr, Ihnen in Anlehnung an dieses Zitat von Escoffier wieder Momente voller Genuss, Glück und Entspannung zu bieten.

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

Einen gemütlichen Aufenthalt wünschen Ihnen

Bernadette & Martin Herrmann mit Team



Gaumenimpressionen

Menu komplett

Fr. 110.-

Menu ohne Käse

Fr. 95.-

Hühnerleber Parfait mit Ingwer-Brioche und Quitten Chutney

Fr. 24.-

Prättigauer Hochzeitssuppe

Fr. 14.-

Duett vom Kalb, Hacktätschli und Filetmedaillon,
Dreierlei Kartoffeln und Lauchgemüse

Fr. 47.-

Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitte Marmelade

Fr. 18.-

Ananas Panna Cotta und Passionsfrucht Sorbet mit exotischem Fruchtsalat

Fr. 16.-



Fisch – Menu

Menu komplett

Fr. 110.-

Menu ohne Käse

Fr. 95.-

Dill-Buttermilch Terrine mit Flusskrebs Fenchel Salat

Fr. 24.-

Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Weisstanner Forellen Rose

Fr. 16.-

Kabeljau mit Mandel-Ziegenkäse Schaum, grillierter Peperoni
und Venere Reis

Fr. 44.-

Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitten Marmelade

Fr. 18.-

Mango Mousse im knusper Cannelloni und Schokoladen Sorbet

Fr. 16.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 78.-

Spiegelei im grünen Nest mit Belper Knolle

Fr. 24.-

Klare Zitronengrassuppe mit Gemüse Dim – Sum

Fr. 15.-

Randen Gersten Curry mit Wachholder und Kokos Chutney

Fr. 30.-

Mürbeteig – Früchte – Törtchen mit Mango Sorbet

Fr. 15.-



Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschbäggli mit Rotkraut-Apfel Salat	Fr. 25.-
Pulpo auf mediterranen Nudeln und frischen Kräutern	Fr. 24.-
Gemüse Salat an Avocado-Limonen Sauce und Cashewkernen	Fr. 17.-
Pfälzer Rüepli Risotto mit Ziegenfrischkäse und Dattelcrème	Fr. 21.-
Winterlicher Blatt Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 12.-



Hauptgerichte

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

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

Sanft geschmorte Kalbshaxe "Cremolata"
mit Röstgemüse und Schnittlauchpolenta Fr. 45.-

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