



*Sehr geehrte Gäste und Freunde der Fläscher Mühle!*

*„Herbstzeit ist Erntezeit!“*

*Der Herbst verzaubert nicht nur mit seiner farblichen Pracht. Auch die Erntezeit bringt jetzt ein buntes Potpourri an frischen Früchten wie Kürbis, Birnen oder Nüssen. Das breite Angebot verleiht zum sofortigen Konsum oder als Investition in die Zukunft, einlegen, einkochen, trocknen oder fermentieren.*

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

*Einen gemütlichen Aufenthalt wünschen Ihnen*

*Bernadette & Martin Herrmann mit Team*



Herbstgeflüster	Menu komplett	Fr. 114.-
	Menu ohne Käse	Fr. 102.-
Enten Mousse im Knusper Cannelloni auf mariniertem Kürbis Salat		Fr. 26.-
Buttermilchsuppe mit sautierten Eierschwämmchen		Fr. 16.-
Hirschentrecôte auf Nuss-Polenta, Preiselbeer Sauce und Rosenkohlblätter	,	Fr. 49.-
Crème brûlée von Ziegenkäse mit Waldblütenhonig Glacé		Fr. 14.-
Kastanien Mousse mit Gewürz Birne und Kirschrahm Glacé		Fr. 16.-



Fisch – Menu

Menu komplett

Fr. 111.-

Menu ohne Käse

Fr. 99.-

Törtchen von Zander mit Kräuter Salat

Fr. 26.-

Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Forellen Rose

Fr. 16.-

Wolfsbarschfilet gebraten, auf Dörraprikosen Couscous  
an Petersilien Crème

Fr. 45.-

Crème brûlée von Ziegenkäse mit Waldblütenhonig Glacé

Fr. 14.-

Vanille – Zimt Parfait mit Cognac Pflaumen

Fr. 16.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 77.-

Orientalischer Kürbissalat mit Kichererbsen und Granatapfel

Fr. 17.-

Hausgemachte Dörrbirnen Ravioli mit Baumnuss Salbei Butter

Fr. 22.-

Erfolgloser Jäger Teller

Fr. 31.-

Muscat bleu Sorbet mit Trauben Kompott und Riesling Kuchen

Fr. 16.-



## Vorspeisen

Herbstsalat mit Trauben, Baumnuss und Apfelperlen  
an Joghurt Dressing Fr. 18.-

Wild-Tatar mit Pilzen, Nüssen, Preiselbeer und Brioche Toast Fr. 29.-

Carpaccio vom Hirschbäggli mit Sellerie-Portwein Mousse Fr. 25.-

Bramata Crème Suppe mit Hirschsalsiz Fr. 16.-

Bunter Gemüse Salat mit Cranberry und Cashew Kernen an Passionsfrucht Sauce Fr. 17.-



## Hauptgerichte

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce, sautierten Waldpilzen  
Rotkraut, Rosenkohl und Quarkpizokels Fr. 49.-

Geschmorte Rehhasen an kräftigem Pinot Noir Jus,  
serviert mit Herbstgemüsen und Bramata Polenta Fr. 46.-

Rindsfiletwürfel kurz gebraten an rässiger Zwiebel-Peperoni Sauce,  
serviert mit luftigen Quarkpizokels Fr. 49.-

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

Crevettenspiess auf Basmati Reis, rässige rote Curry Sauce  
und Ananas Ingwer Chutney Fr. 48.-