



*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. 112.-
	Menu ohne Käse	Fr. 98.-
Rehterrine mit Gewürzpfel und Brioche		Fr. 26.-
Quittensuppe mit Speckpflaumen und Paprikaöl		Fr. 14.-
Zweierlei vom Hirsch, Entrecôte und Würstchen serviert mit Polenta-Kroketten und Kürbis Chutney		Fr. 46.-
Schweizer Käse Quartett mit Früchte Marmelade und Panforte		Fr. 17.-
Kastanien Creme brûlée mit Kirschrahm Glacé		Fr. 14.-



Fisch – Menu

Menu komplett

Fr. 112.-

Menu ohne Käse

Fr. 98.-

Waldpilz Panna Cotta mit geräuchertem Hirschschinken

Fr. 26.-

Rieslingschaumsuppe mit Weisstanner Forellen Rose

Fr. 16.-

Kabeljau an Mandel-Ziegenkäse Schaum, geschmorten Peperoni  
und Venere Reis

Fr. 45.-

Schweizer Käse Quartett mit Quitten Marmelade und Panforte

Fr. 17.-

Haselnuss Parfait mit Portwein-Zwetschgen Kompott

Fr. 15.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 77.-

Auberginen Ravioli auf Tomaten Sugo und Parmesanspähe

Fr. 22.-

Muscat Kürbissuppe mit rassigen Chili Kastanien

Fr. 16.-

Erfolgloser Jäger Teller

Fr. 33.-

Geschmorte Vanille-Kardamon Ananas mit Sauerrahm Glace

Fr. 16.-



## Vorspeisen

Herbstsalat mit Trauben, Baumnuss und Apfelperlen  
an Baumnuss-Himbeer Sauce Fr. 18.-

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

Carpaccio vom Hirschbäggli mit Blatt-Salat an Baumnuss-Himbeer Sauce Fr. 25.-

Dörrbirnen Ravioli an geschäumter Salbei Butter Fr. 23.-

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



## Hauptgerichte

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce, sautierten Waldpilzen	2 Schnitzel	Fr. 44.-
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Butterspätzli	3 Schnitzel	Fr. 49,-
Sanft geschmorte Hirschhaxe an kräftiger Rotweinsauce begleitet von Topinamburpüree und Herbstgemüse		Fr. 45.-
Kalbs Cordon bleu mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln		Fr. 45.-
Grillierte Riesencrevetten auf Venere Reis, rassige rote Curry Sauce und Ananas - Ingwer Chutney		Fr. 48.-