

Allegra



Aktuell

VERWÖHNEN WIR SIE
MIT FEINEN SPEZIALITÄTEN
AUS DEM SCHÖNEN

BÜNDNERLAND

KOMBINIERT MIT FLEISCH VON
UNSEREM SCHNUCKENHOF



Bündner Spezialitäten



Vorspeisen

„**Bündner Salat**“: Bunter Blattsalat mit gehobeltem Bergkäse und Salsiz an Waldbeerdressing in der Schüssel serviert. Fr. 13.80

Capuns Sursilvaner Krautwickel
Der Bündner Klassiker Fr. 14.50

Bündner Gerstensuppe Fr. 11.50



Bündner- Schmaus

Ab 2 Personen

Schelle Ursli „ Schnitzel

(gefülltes Schnitzel vom Pinzgauer- Rind mit Bergkäse und Bündnerfleisch paniert)

Zartes Entrecote mit Kräuterkruste

Glasierte Weidekalbsbrust glasiert mit Baumnüssen und Marroni

Ragout von unseren Heidschnucken an Steinpilzrahmsauce

Malanser- Rotweinsauce

Hausgemachte Buchweizen- Pizokel

Nona's Bohnengemüse und buntes Wintergemüse

Pro Person Fr. 46.50

Salate

„Mühli-Salat“

Bunter Blattsalat an Mirabellen- Dressing Fr. 13.80
Brotcroûtons und gebratenen Lammfiletstreifen
von der Heidschnucke in der Schüssel serviert.

„Buuresalat“

Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Fr. 12.50
Speck und Brotcroûtons in der Schüssel serviert.

Grüner Salat

Fr. 8.50

Gemischter Salat

Fr. 9.50

Knuspriges Knoblauchbrot aus dem Mühliofen Fr. 7.50
(auch als gluschtige Beilage zu unseren Salaten)

Suppen

Selbstgemachte Kraftbrühe mit Flädli

Fr. 9.50

Milde Selleriecremesuppe mit Rohschinken chips

Fr. 10.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren und beraten wir Sie gerne.

Bündner Spezialitäten



Hauptgänge

Glasierter Hals von unserem Weidekalb mit Baumnüssen und Marroni	Fr. 36.50
Hausgemachte Buchweizen- Pizokel Nona`s Bohnengemüse <i>kleine Portion</i>	Fr. 31.50
Ragout von der Heidschnucke an sämiger Steinpilzrahmsauce	Fr. 34.50
Hausgemachte Buchweizen- Pizokel Farbiges Wintergemüse	
Sursilvaner Capuns	Fr. 26.50
(gefüllte Mangoldblätter gefüllt mit Bündner Fleisch und Salsiz, gegart in Bouillon und Rahm, garniert mit gebratenen Rohschinkenstreifen)	

Fischgericht

Gebratenes Forellenfilet im Kartoffelmantel an Felsberger Rieslingsauce	Fr. 36.50
Farbiges Wintergemüse <i>kleine Portion</i>	Fr. 31.50

Bündner Spezialitäten



Hauptgänge

Zartes Entrecote vom Pinzgauer- Rind Fr. 42.50
mit Kräuterkruste und Malanser- Rotweinsauce
Gebackene Polentakugeln
Farbiges Wintergemüse

Geschmorte Haxe vom Pinzgauer- Rind mit Fr. 36.50
Dörrfrüchten
Hausgemachte Buchweizen- Pizokel
Nona`s Bohnengemüse

Paniertes Pinzgauer- Schnitzel „ Schelle Ursli “ Fr. 40.50
(gefülltes Rindsschnitzel mit Bündnerfleisch und
Bergkäse)
Gebackene Polentakugeln
Farbiges Wintergemüse



Witziges aus dem Bündnerland

Zwei Bündner- Jäger stehen plötzlich einem gewaltigen Bär gegenüber.
In Windeseile reißt sich der eine die Stiefel von den Füßen,
holt seine Turnschuhe aus dem Rucksack und zieht sie an.
„Was soll das?“ fragt sein Jagtkollege:
„Du kannst mit den Turnschuhen nicht schneller laufen als der Bär“
Der Kollege meint kühl: „Hauptsache ich bin schneller als du.“

...dafür steht Fleisch von unserem Bauernhof dem „Schnucken- Hof „



**Auf unserem Schnucken- Hof züchten wir für Sie Heidschnucken-
Lämmer, Pinzgauer- Rinder, Matzinger- Weidekälber und Lamas.**

Wir persönlich pflegen, füttern und begleiten unsere Tiere von der Geburt bis zum Fleischgericht auf Ihren Teller.

Natürliche, artgerechte und tierfreundliche Haltung.

Unsere Heidschnucken, Pinzgauer- Rinder, und Lamas ernähren sich nur von Gras, Heu und Silage.

Sie verbringen den ganzen Sommer wenn es die Witterung zulässt auf der Weide in der Region Matzingen.

Im Winter sind unsere Tiere im Freilaufstall in der Tiefstreu mit viel Stroh.

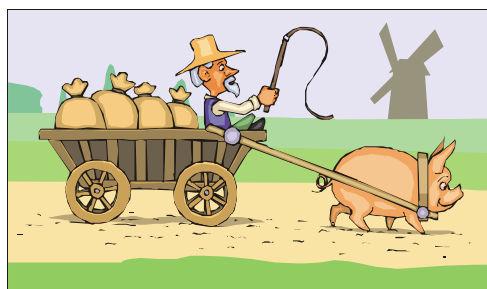
Kurzer stressfreier Transport zum Kleinschlachthof durch uns nach Trüttlikon.

Professionelle Schlachtung im Kleinschlachthof in Trüttlikon durch Urs Ankele aus Frauenfeld.

**Bei uns ist Fleisch nicht nur eine Ware, denn wir betreuen
und erfreuen uns an unseren Tieren 365 Tage im Jahr**



Für unsere kleinen Gäste
empfehlen wir Ihnen:



Kalbsschnitzel an Rahmsauce Butternudeln mit Gemüse	Fr. 16.50
Gebackene Pangasius- Knusperli Pommes frites Mayonnaise	Fr. 11.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse und Ketchup	Fr. 11.50
Gebratenes Gemüseschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln	Fr. 11.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	Fr. 6.50

Wir verarbeiten im Restaurant Mühli nur Fleisch aus der



Hauptgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher – Art“ Fr. 34.50
Knusprige Rösti

kleine Portion Fr. 29.50

Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Fr. 31.50
Nudeln

kleine Portion Fr. 25.50

Panierte Schweinsschnitzel „Mühli“ Fr. 19.50
Ostschwiizer Frites

kleine Portion Fr. 16.50

Saftiges Schweinssteak mit Kräuterbutter Fr. 29.50
Ostschwiizer Frites

Zartes Rindfilet vom Grill Fr. 46.50
Pfeffersauce

Butterreis
kleine Portion Fr. 38.50

Frisches Tagesgemüse als Beilage

5 Sorten (für 2 Personen) Fr. 10.50

3 Sorten Fr. 7.50

Wir verarbeiten im Restaurant Mühli nur Fleisch aus der



Vegetarische Gerichte

„Panzerotti“ eine besondere Hausspezialität mit Frischkäse, Spinat und Kräuter gefüllte Pfannkuchen an Tomatenrahmsauce im Ofen gratiniert	Fr. 21.50
<i>kleine Portion</i>	Fr. 17.50
Paniertes Gemüseschnitzel Ostschwiizer Frites	Fr. 18.50
Knoblauchbrot aus dem Mühliofen Salatgarnitur	Fr. 19.50
Bunter Gemüseteller mit Kräuterreis	Fr. 24.50
Knusprige Rösti überbacken mit Racelette- Käse, Tomaten und Spinat	Fr. 20.50

Kalte Gerichte

Wurstsalat garniert	Fr. 18.50
Käsesalat garniert	Fr. 20.50
Wurst- Käsesalat garniert	Fr. 19.50
Grosser Salatteller	Fr. 17.50
Portion Mostbröckli	Fr. 22.50

Dessertkarte

Selbstgemachtes Mirabellen- Parfait mit Himbeersauce	Fr. 12.50
Appenzeller Biberfladenparfait mit Rahmlikör	Fr. 12.50
Hausgemachter Apfel- Quarkstrudel mit Vanilleglace	Fr. 11.50
Selbstgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.50
Luftiges Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und geschlagenem Rahm	Fr. 13.50
Täglich frisch gebackener Fruchtkuchen aus dem Mühliofen mit Vanilleglace und Rahm (es hät so langs hät)	Fr. 8.50

Kleines Tagesdessert
mit Kaffee oder einem Espresso
Fr. 7.50