

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



VORWORT

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF BOTTMINGER-MÜHLE. UNSER GASTHOF BLICKT AUF EINE LANGJÄHRIGE FAMILIENTRADITION ZURÜCK. DER FAMILIENBETRIEB WURDE VOR GUT 60 JAHREN DURCH FRAU MARGARITHA GUTZWILLER ÜBERNOMMEN. MIT IHREM ENTHUSIASMUS UND IHRER KOCHKUNST HAT SIE DEN BETRIEB IN DER REGION UND AUCH WEIT DARÜBER HINAUS BEKANNT GEMACHT. SIE WAR IMMER BESTREBT, DASS SICH DIE GÄSTE BEI IHR WOHL FÜHLEN.

WIR SETZEN ALLES DARAN DIESES MOTTO BEIZUBEHALTEN, DENN UNSERE PHILOSOPHIE BASIERT AUF EINEM RESPEKTVOLLEN UMGANG MIT UNSERER UMWELT. WIR VERWÖHNEN UNSERE GÄSTE PERSÖNLICH MIT MENÜS AUS 100% FRISCHEN ZUTATEN UND SAISONALEN PRODUKTEN. AUF UNSEREM SPEISEPLAN WIRD GUTE SCHWEIZER HAUSMANNSKOST NOCH IMMER GROSS GESCHRIEBEN. EINE TREUE KUNDSCHAFT KONNTE SICH DADURCH ERSCHAFFEN WERDEN. DIE BOTTMINGER-MÜHLE IST EIN FREUNDLICHES, GEMÜTLICHES RESTAURANT UND EIN BELIEBTER TREFFPUNKT FÜR JUNG UND ALT.

EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT WÜNSCHT IHNEN FAMILIE JAUSLIN & CO

GASTHOF BOTTMINGERMÜHLE

FAM. JAUSLIN

BOTTMINGERSTRASSE 68

4102 BINNINGEN

TEL. +41(0)61 421 29 00

FAX. +41(0)61 421 73 70

E-MAIL. INFO@BOTTMINGERMUEHLE.CH

WWW.BOTTMINGERMUEHLE.CH

**UNSERE KÜCHE IST JEWEILS AB 11.30 UHR BIS 13.30 UHR
UND AB 18.00 UHR BIS 21.30 UHR GEÖFFNET**

DEKLARATION

SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH AUS DER SCHWEIZ

RINDFLEISCH AUS SÜDAMERIKA

ZANDER AUS DEM BALTIKUM

CREVETTES AUS VIETNAM

DIVERSE HANDGEMACHTE TEIGWAREN VON „PASTA PASTA“ 4054 BASEL

ALLE SAUCEN SIND HAUSGEMACHT!

FÜR INFORMATIONEN BETREFFEND ALLERGIKER, WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS PERSONAL

***VEGETARISCH**

1

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.



VORSPEISEN

<i>„CROSTINI“ GARNIERT MIT SALAT</i> <i>GARTNIERTES BAQUETTE MIT TOMATEN/ KÄSE, ZIEGENKÄSE ODER KRÄUTER/KNOBLAUCH</i>	<i>CHF 9.-</i>
<i>GRÜNER BLATTSALAT*</i>	<i>CHF 7.-</i>
<i>GEMISCHTER SALAT*</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>PILZSTRUDEL MIT LAUCH AUF SALAT*</i>	<i>CHF 14.-</i>
<i>HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“</i>	<i>CHF 16.50</i>
<i>TROCKENFLEISCH & KÄSE</i>	<i>CHF 16.50</i>
<i>IN BUTTER SAUTIERTE KALBSMILKEN AUF SALAT</i>	<i>CHF 18.50</i>
<i>TAGESSUPPE</i>	<i>CHF 5.60</i>
<i>BOUILLON MIT EI</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>SAISONSUPPE</i> <i>(SIEHE SAISONKARTE)</i>	<i>CHF 9.-</i>

Gasthof
Bottminger
Mühle



PASTAGERICHTE

*SPAGHETTI AGLIO, OLIO & PEPERONCINO**

CHF 17.50

*SPAGHETTI NAPOLI / ALL'ARABBIATA**

CHF 17.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

CHF 19.-

GNOCCHI AN RAHMSAUCE MIT ROHSCHINKEN

CHF 19.-

*STEINPILZRAVIOLI AN BUTTER MIT PARMESAN**

CHF 24.-

RISOTTO

*PILZSTRUDEL MIT LAUCH AUF PARMESANRISOTTO**

CHF 20.-



FLEISCHGERICHTE

VOM SCHWEIN

*KOTELETTE AN KNOBLAUCHBUTTER
POMMES FRITES*

CHF 25.-

*CORDONBLEU
POMMES FRITES*

CHF 26.-

*RÜCKENSTEAK AN MORCHELSAUCE
TAGLIATELLE*

CHF 30.-

VOM KALB

*„WIENERSCHNITZEL“
PANIERTES KALBSSCHNITZEL
POMMES FRITES*

CHF 32.-

*„SCALOPINE AL LIMONE“
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE
TAGLIATELLE*

CHF 33.-

*„ZÜRCHER GESCHNETZELTES“
KALBFLEISCH AN PILZRAHMSAUCE
BUTTERRÖSTI*

CHF 33.-

VOM RIND

*ENTRECÔTE AN STEINPILZSAUCE
POMMES FRITES*

CHF 36.-

*„ALBICÔTE“
TAGLIATA VOM ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER
POMMES FRITES*

CHF 35.-

*„STROGANOV“
RINDFLEISCHSTREIFEN AN PAPRIKARAHMSAUCE
BUTTERREIS*

CHF 33.-

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



VOM INNERN

*KUTTELN AN TOMATENSAUCE
BUTTERRÖSTI*

CHF 18.-

*IN BUTTER SAUTIERTE KALBSMILKEN AN RAHMSAUCE
TAGLIATELLE*

CHF 29.-

*GESCHNETZELTE KALBSLEBER
BUTTERRÖSTI*

CHF 30.-

VOM FISCH

*ZANDERFILET NACH MÜLLERINNENART
PETERSILIENKARTOFFELN*

CHF 30.-

KRUSTENTIERE

*CREVETTES MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINO & PETERSILIE
BUTTERREIS*

CHF 32.-

VITAMINE

GEMÜSEBEILAGE

CHF 4.50

V

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.



FÜR ZWISCHENDURCH

WALDFEST *CHF 7.50*

TROCKENFLEISCHTELLER MIT KÄSE *CHF 28.-*

*PORTION KÄSE** *CHF 13.-*

WURSTSALAT *CHF 10.-*
(MIT POMMES FRITES + CHF 5.-)

WURSTSALAT GARNIERT *CHF 17.-*
(JEWEILS MIT KÄSE + CHF 4.-)

*SALATTELLER MIT SPIEGELEI** *CHF 18.-*

HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“ *CHF 16.50*

GEBRATENER FLEISCHKÄSE *CHF 16.50*
MIT SPIEGELEI
POMMES FRITES

KÄSESCHNITTE MIT SPECK *CHF 18.-*
UND SPIEGELEI

„MÜHLIRÖSCHTI“ *CHF 22.-*
GANZE RÖSTI
MIT ZWIEBLN, SPECK, KÄSE UND SPIEGELEI
(JE WEITERES EI + CHF 2.-)



DESSERTS

GRAND-MARNIER PARFAIT CHF 10.50

APFELSTRUDEL MIT VANILLEGLACE CHF 10.50

COUPE DANMARK CHF 9.50

„MÜHLI“ EISCAFE CHF 9.50

MERINGUE GLACE CHF 10.50

*WARMES, SCHMELZENDES SCHOKOLADENTÖRTLEIN
MIT VANILLEGLACE & RAHM* CHF 12.50

PORTION KÄSE CHF 13.-

DIVERSE GLACES & SORBETS CHF 3.-

(ERDBEER, VANILLE, SCHOKOLADE/ ZWETSCHGEN, APRIKOSE, ZITRONE)

SCHLAGRAHM CHF 1.50

DIVERSE KUCHEN UND TORTEN JE NACH TAGESANGEBOT

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT, AUSSCHLISSLICH GLACE & SORBET!