

**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

INTRODUCTION

WELCOME TO THE BOTTMINGER MÜHLE INN. OUR INN HAS A LONG AND GOOD 60-YEAR OLD FAMILY TRADITION. MARGARITHA GUTZWILLER TOOK OVER THE GUEST HOUSE THEN AND DUE TO HER ENTHUSIASM AND CULINARY GIFTS, THE GUEST HOUSE BECAME WELL KNOWN IN THE AREA AND FURTHER AFIELD. HER STEADFAST AIM WAS MAKING HER GUESTS FEEL AT HOME IN HER INN.

WE ARE DOING EVERYTHING WE CAN TO KEEP UP THIS TRADITION, AS OUR PHILOSOPHY IS BASED ON RESPECT FOR OUR ENVIRONMENT. WE PERSONALLY OFFER OUR GUESTS MENUS WITH 100 % FRESH AND SEASONAL PRODUCE. OUR FOOD IS MAINLY GOOD TRADITIONAL SWISS FARE. THIS HAS ENABLED US TO DEVELOP A LOYAL CLIENTELE. THE BOTTMINGER MÜHLE INN IS A FRIENDLY, HOMELY RESTAURANT AND A MUCH LOVED MEETING-PLACE FOR YOUNG AND OLD.

THE JAUSLIN FAMILY AND Co. WISH YOU A PLEASANT STAY.

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

WWW.INSTAGRAM.COM/GASTHOFBOTTMINGERMUEHLE

WWW.FACEBOOK.COM/BOTTMINGERMUEHLE

|

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.

VAT INCLUDED

**Gasthof
Böttminger
Mühle**



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

HOT FOOD IS AVAILABLE AT THE FOLLOWING HOURS: 11.30H – 13.30H, 6 P.M. – 9.30P.M.

DEKLARATION

**SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH AUS DER SCHWEIZ
RINDFLEISCH AUS SÜDAMERIKA
ZANDER AUS DEM BALTIKUM
CREVETTEN AUS VIETNAM
DIVERSE HANDGEMACHTE TEIGWAREN VON „PASTA PASTA“ 4054 BASEL**

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

**VEGETARISCH*

DECLARATION

*PORK AND VEAL FROM SWITZERLAND
BEEF FROM SOUTH AMERICA
PIKE-PERCH FROM THE BALTIC
SHRIMPS FROM VIETNAM*

**VEGGIE*

II

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.
VAT INCLUDED**



VORSPEISEN (STARTERS)

- „CROSTINI“ GARNIERT MIT SALAT** **CHF 12.50**
GRATINIERTES BAGUETTE MIT TOMATEN & KÄSE ODER MIT ZIEGENKÄSE ODER
MIT KRÄUTER & KNOBLAUCH
„CROSTINI“ GARNISHED WITH SALAD
GRATINATED BAGUETTE WITH TOMATO & CHEESE OR WITH GOATCHEESE OR WITH HERBS & GARLIC
- BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING*** **CHF 7.-**
GREEN SALAD WITH HOMEMADE DRESSING
- GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING*** **CHF 9.50**
MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING
- PILZSTRUDEL AUF SALAT*** **CHF 14.-**
MUSHROOM „STRUDEL“ WITH SALAD
- HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“** **CHF 16.50**
HOMEMADE „ALSACIENNE FLAMMENKUCHEN“
THIN PASTRY TART WITH BACON, ONIONS AND SOUR CREAM
- TROCKENFLEISCH & KÄSE** **CHF 16.50**
AIR CURED MEAT & CHEESE
- IN BUTTER SAUTIERTE KALBSMILKEN AUF SALAT** **CHF 18.50**
IN BUTTER SAUTÉED CALF'S SWEETBREADS WITH SALAD
- TAGESSUPPE** **CHF 5.60**
SOUP OF THE DAY
- BOUILLON MIT EI & SHERRY** **CHF 7.50**
BROTH WITH EGG & SHERRY



PASTAGERICHTE (PASTA DISHES)

SPAGHETTI AGLIO, OLIO & PEPERONCINO*

SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL & PEPPERONCINO

CHF 17.50

SPAGHETTI NAPOLITANA /ALL'ARABBIATA*

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE / TOMATO AND PEPPERONCINO SAUCE

CHF 17.50

TAGLIATELLE AL RAGÙ "BOLOGNESE"(RIND)

NOODLES WITH MINCED BEEF & TOMATO SAUCE

CHF 19.-

KARTOFFELGNOCCHI AN RAHMSAUCE MIT ROHSCHINKEN

POTATO DUMPLINGS WITH CREAMSAUCE & RAW HAM

CHF 19.-

STEINPILZRAVIOLI AN BUTTER MIT PARMESAN*

"RAVIOLI" WITH MUSHROOMS IN BUTTER

CHF 24.-

RISOTTO

PILZSTRUDEL AUF PARMESANRISOTTO*

MUSHROOM „STRUDEL „ WITH „RISOTTO“

CHF 20.-



FLEISCHGERICHTE (MEAT DISHES)

VOM SCHWEIN (PORK)

KOTELETTE AN KNOBLAUCHBUTTER & POMMES FRITES CHF 25.-
PORK CHOP WITH GARLIC BUTTER & FRENCH FRIES

CORDONBLEU & POMMES FRITES CHF 26.
BREADED ESCALOPE WITH HAM, CHEESE & FRENCH FRIES

RÜCKENSTEAK AN MORCHELSAUCE & TAGLIATELLE CHF 30.-
SADDLE OF PORK STEAK WITH MOREL SAUCE & NOODLES

VOM KALB (VEAL)

„WIENERSCHNITZEL“
PANIERTES KALBSSCHNITZEL & POMMES FRITES CHF 32.-
BREADED VEAL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

„SCALOPINE AL LIMONE“
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE & TAGLIATELLE CHF 33.-
VEAL ESCALOPE WITH LEMON SAUCE & NOODLES

„ZÜRCHERGESCHNETZELTES“
KALBSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE & BUTTERRÖSTI CHF 33.-
SLICED VEAL IN A CREAMY MUSHROOMS SAUCE
WITH BUTTERED “RÖSTI”(SWISS HASH BROWNS)

VOM RIND (BEEF)

„TAGLIATA ALBICÔTE“
TRANCHIERTES ENTRECÔTE MIT KRÄUTERBUTTER & POMMES FRITES CHF 35.-
SLICED SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER & FRENCH FRIES

“STROGANOV”
RINDFLEISCHWÜRFEL AN PAPRIKARAHMSAUCE & BUTTERREIS CHF 33.-
SLICED BEEF WITH PAPRIKACREAMSAUCE & RICE

V

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.
VAT INCLUDED

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



VOM INNERN (OFFAL)

KUTTELN AN WEISSWEINSAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 18.-**
SLICED TRIPE WITH WHITE WINE SAUCE & BUTTERED „RÖSTI“

IN BUTTER SAUTIERTE KALBSMILKEN AN RAHMSAUCE & TAGLIATELLE **CHF 29.-**
IN BUTTER SAUTÉED CALF'S SWEETBREADS WITH CREAM SAUCE & NOODLES

GESCHNETZELTE KALBSLEBER AN MARSALASAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 30.-**
SLICED VEAL LIVER WITH MARSALA SAUCE & BUTTERED "RÖSTI"

VOM FISCH (FISH)

ZANDERFILET NACH MÜLLERINNENART & PETERSILIENKARTOFFELN **CHF 30.-**
PIKE-PERCH FILLET "MEUNIÈRE" WITH PARSLEY POTATOES

KRUSTENTIERE (SHELLFISH)

CREVETTEN AN KNOBLAUCH, PEPERONCINO, PETERSILIE & OLIVENÖL **CHF 32.-**
BUTTERREIS
SHRIMPS WITH GARLIC, PEPPERONI, PARSLEY & BUTTERED RICE

VITAMINE (VITAMINE)

GEMÜSEBEILAGE **CHF 4.50**
VEGETABLES

VI

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.
VAT INCLUDED



FÜR ZWISCHENDURCH (SNACKS)

„WALDFEST“ KLÖPFER MIT SENF & BROT CHF 7.50
SWISS SAUSAGE WITH MUSTARD & BREAD

TROCKENFLEISCHTELLER MIT KÄSE CHF 28.-
AIR CURED MEAT & CHEESE

PORTION KÄSE* CHF 13.-
PORTION OF CHEESE

WURSTSALAT (MIT POMMES FRITES + CHF 5.-) CHF 10.-
SAUSAGE SALAD (WITH FRENCH FRIES + CHF 5.-)

WURSTSALAT GARNIERT MIT SALATEN (JEWEILS MIT KÄSE + CHF 4.-) CHF 17.-
SAUSAGE SALAD GARNISHED WITH COLOURED SALAD (WITH CHEESE + CHF 4.-)

SALATTELLER MIT SPIEGELEI* CHF 18.-
MIXED SALAD DISH WITH FRIED EGG

HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“ CHF 16.50
MIT SAUERRAHM, SPECK & ZWIEBELN
HOMEMADE „ALSACIENNE FLAMMENKUCHEN“
THIN PASTRY TART WITH BACON, ONIONS & SOUR CREAM

GEBRATENER FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI & POMMES FRITES CHF 16.50
FRIED MEAT LOAF WITH FRIED EGG & FRENCH FRIES

KÄSESCHNITTE MIT SPECK & SPIEGELEI CHF 18.-
CHEESE RAREBIT WITH BACON & FRIED EGG

„MÜHLIRÖSCHTI“ RÖSTI MIT ZWIEBELN, SPECK, KÄSE UND SPIEGELEI CHF 22.-
SWISS HASH BROWNS/FRIED GRATED POTATO CAKE WITH ONIONS, BACON, CHEESE & FRIED EGG



DESSERTS

GRAND-MARNIER PARFAIT CHF 10.50
GRAND MARNIER PARFAIT

APFELSTRUDEL MIT VANILLEGLACE CHF 10.50
APPLE "STRUDEL" WITH VANILLA ICE CREAM

„COUPE DANMARK“ VANILLEGLACE MIT RAHM & SCHOKOLADENSAUCE CHF 9.50
"COUPE DENMARK" VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE

„MÜHLI“ EISCAFÉ CHF 9.50
ICE COFFEE "MÜHLESTYLE"

„MERINGUE GLACE“ GLACE MIT MERINGUESCHALEN & SCHLAGRAHM CHF 10.50
MERINGUE WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

PORTION KÄSE CHF 13.-
PORTION OF CHEESE

DIVERSE GLACES & SORBETS PRO KUGEL CHF 3.-
(ERDBEER, VANILLE, SCHOKOLADE/ ZWETSCHGEN, APRIKOSE, ZITRONE)

VARIOUS ICE CREAMS AND SORBETS
(STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE / PLUM/DAMSON, APRICOT, LEMON)
PER SCOOP CHF 3.-

SCHLAGRAHM CHF 1.50
WHIPPED CREAM

DIVERSE KUCHEN UND TORTEN JE NACH TAGESANGEBOT!

VARIOUS CAKES AND TARTS ACCORDING TO DAILY OFFER!

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT, AUSSCHLIESSLICH GLACE & SORBET!

ALL DESSERTS ARE HOMEMADE, EXCLUSIVELY ICE CREAMS & SORBETS