

**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
E-MAIL. INFO@BOTTMINGERMUEHLE.CH**

WWW.BOTTMINGERMUEHLE.CH

WWW.INSTAGRAM.COM/GASTHOFBOTTMINGERMUEHLE

WWW.FACEBOOK.COM/BOTTMINGERMUEHLE

**Gasthof
Bottminger
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

**RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH & KALBFLEISCH AUS DER SCHWEIZ
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

**BEEF, PORK AND VEAL FROM SWITZERLAND
PIKE-PERCH FROM THE BALTIC
VEGGIE*

II

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

Gasthof
Bottminger
Mühle



VORSPEISEN (STARTERS)

BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING* CHF 7.-
SALAD WITH HOMEMADE DRESSING

GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING* CHF 9.50
MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING

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

TAGESSUPPE CHF 6.-
SOUP OF THE DAY

BOUILLON MIT EI & SHERRY CHF 9.-
BROTH WITH EGG & SHERRY

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



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.-



FLEISCHGERICHTE (MEAT DISHES)

VOM SCHWEIN (PORK)

KOTELETTE AN KNOBLAUCHBUTTER & POMMES FRITES
PORK CHOP WITH GARLIC BUTTER & FRENCH FRIES

CHF 27.-

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

CHF 28.-

VOM KALB (VEAL)

„WIENERSCHNITZEL“
PANIERTES KALBSSCHNITZEL & POMMES FRITES
BREADED VEAL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

CHF 35.-

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

CHF 36.-

VOM RIND (BEEF)

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

CHF 37.-

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



VOM INNERN (OFFAL)

KUTTELN AN WEISSWEINSAUCE & BUTTERRÖSTI

SLICED TRIPE WITH WHITE WINE SAUCE & BUTTERED „RÖSTI“

CHF 19.-

GESCHNETZELTE KALBSLEBER AN MARSALASAUCE & BUTTERRÖSTI

SLICED VEAL LIVER WITH MARSALA SAUCE & BUTTERED “RÖSTI”

CHF 31.-

VOM FISCH (FISH)

ZANDERFILET NACH MÜLLERINNENART & PETERSILIENKARTOFFELN

PIKE-PERCH FILLET “MEUNIÈRE” WITH PARSLEY POTATOES

CHF 30.-

VITAMINE (VITAMINE)

GEMÜSEBEILAGE

VEGETALBES

CHF 4.50





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
GRAND MARNIER PARFAIT

CHF 10.50

„TARTE TATIN“

CARAMELISIERTES APFELKÜCHLEIN MIT VANILLEGLACE & SCHLAGRAHM
CAMELISED APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

CHF 11.-

**SCHMELZENDES SCHOKOLADENTÖRTCHEN
MIT VANILLEGLACE & SCHLAGRAHM**

MELTING CHOCOLATECAKE WIT VANILLA ICE CREAM & WHIPPED CREAM

CHF 13.-

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

CHF 9.50

„MÜHLI“ EISCAFÉ
ICE COFFEE “MÜHLESTYLE”

CHF 9.50

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

CHF 10.50

PORTION KÄSE
PORTION OF CHEESE

CHF 13.-

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

VARIOUS ICE CREAMS & SORBETS
(STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE / PLUM/DAMSON, APRICOT, LEMON)

PER SCOOP

CHF 3.-

SCHLAGRAHM
WHIPPED CREAM

CHF 1.50

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