

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



VORWORT

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF BOTTMINGER-MÜHLE. UNSER GASTHOF BLICHT 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**

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
DIVERSE HANDGEMACHTE TEIGWAREN VON „PASTA PASTA“ 4054 BASEL**

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

**VEGETARISCH*

DECLARATION

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



VORSPEISEN (STARTERS)

BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING* SALAD WITH HOMEMADE DRESSING	CHF 7.-
GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING* MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING	CHF 9.50
HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“ HOMEMADE „ALSACIENNE FLAMMENKUCHEN“ THIN PASTRY TART WITH BACON, ONIONS AND SOUR CREAM	CHF 17.50
TROCKENFLEISCH & KÄSE AIR CURED MEAT & CHEESE	CHF 18.50
IN BUTTER SAUTIERTE KALBSMILKEN AUF SALATBOUQUET VEAL SWEETBREADS WITH SALAD	CHF 19.50
IN BUTTER SAUTIERTE KALBSLEBER AN BALSAMICO AUF SALATBOUQUET VEAL LIVER WITH SALAD	CHF 21.-
TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY	CHF 6.-
BOUILLON MIT EI & SHERRY BROTH WITH EGG & SHERRY	CHF 9.-

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



PASTAGERICHTE (PASTA DISHES)

SPAGHETTI AGLIO, OLIO & PEPPERONCINO* ***CHF 17.50***
SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL & PEPPERONCINO

SPAGHETTI NAPOLITANA /ALL'ARABBIATA* ***CHF 17.50***
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE / TOMATO AND PEPPERONCINO SAUCE

TAGLIATELLE AL RAGÙ "BOLOGNESE"(RIND) ***CHF 19.-***
NOODLES WITH MINCED BEEF & TOMATO SAUCE

KARTOFFELGNOCCHI AN RAHMSAUCE MIT ROHSCHINKEN ***CHF 22.-***
POTATO DUMPLINGS WITH CREAMSAUCE & RAW HAM

STEINPILZRAVIOLI AN BUTTER MIT PARMESAN* ***CHF 24.-***
"RAVIOLI" WITH MUSHROOMS IN BUTTER



FLEISCHGERICHTE (MEAT DISHES)

VOM SCHWEIN (PORK)

KOTELETTE AN KNOBLAUCHBUTTER & POMMES FRITES **CHF 29.-**
PORK CHOP WITH GARLIC BUTTER & FRENCH FRIES

CORDONBLEU & POMMES FRITES **CHF 30.-**
BREADED ESCALOPE WITH HAM, CHEESE & FRENCH FRIES

VOM KALB (VEAL)

„WIENERSCHNITZEL“
PANIERTES KALBSSCHNITZEL & POMMES FRITES **CHF 36.-**
BREADED VEAL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

„ZÜRCHERGESCHNETZELTES“
KALBSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 37.-**
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 38.-**
SLICED SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER & FRENCH FRIES

VOM INNERN (OFFAL)

KUTTELN AN WEISSWEINSAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 25.-**
SLICED TRIPE WITH WHITE WINE SAUCE & BUTTERED „RÖSTI“

SAUTIERTE KALBSMILKEN AN WEISSWEINSAUCE MIT BUTTERNUEDELN **CHF 32.-**
VEAL SWEETBREADS WITH WHITE WINE SAUCE & NOODLES

GESCHNETZELTE KALBSLEBER AN MARSALASAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 33.-**
SLICED VEAL LIVER WITH MARSALA SAUCE & BUTTERED “RÖSTI”

VOM FISCH (FISH)

ZANDERFILETS NACH MÜLLERINNENART & PETERSILIENKARTOFFELN **CHF 32.-**
PIKE-PERCH FILLET “MEUNIÈRE” WITH PARSLEY POTATOES

VITAMINE (VITAMINE)

GEMÜSEBEILAGE **CHF 6.-**
VEGETALBES



FÜR ZWISCHENDURCH (SNACK'S)

„WALDFEST“ KLÖPFER MIT SENF & BROT <i>SWISS SAUSAGE WITH MUSTARD & BREAD</i>	CHF 7.50
«MÜHLI-PLÄTTLI» GEMISCHTES TROCKENFLEISCH GARNIERT MIT KÄSE <i>VARIATION OF AIR CURED MEAT & CHEESE</i>	CHF 28.-
PORTION KÄSE* <i>PORTION OF CHEESE</i>	CHF 15.-
WURSTSALAT (MIT POMMES FRITES + CHF 6.-) <i>SAUSAGE SALAD (WITH FRENCH FRIES + CHF 6.-)</i>	CHF 11.-
WURSTSALAT GARNIERT MIT SALATEN (JEWELLS MIT KÄSE + CHF 4.-) <i>SAUSAGE SALAD GARNISHED WITH COLOURED SALAD (WITH CHEESE + CHF 4.-)</i>	CHF 18.
SALATTELLER MIT SPIEGELEI* <i>MIXED SALAD DISH WITH FRIED EGG</i>	CHF 18.-
HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“ MIT SAUERRAHM, SPECK & ZWIEBELN <i>HOMEMADE „ALSACIENNE FLAMMENKUCHEN“</i> <i>THIN PASTRY TART WITH BACON, ONIONS & SOUR CREAM</i>	CHF 17.50
GEBRATENER FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI & POMMES FRITES <i>FRIED MEAT LOAF WITH FRIED EGG & FRENCH FRIES</i>	CHF 18.50
KÄSESCHNITTE MIT SPECK & SPIEGELEI <i>CHEESE RAREBIT WITH BACON & FRIED EGG</i>	CHF 20.-
„MÜHLIRÖSCHTI“ RÖSTI MIT ZWIEBELN, SPECK, KÄSE UND SPIEGELEI <i>SWISS HASH BROWNS/FRIED GRATED POTATO CAKE WITH ONIONS, BACON, CHEESE & FRIED EGG</i>	CHF 23.-
SCHWEINSPLÄTZLI AN BUTTER GARNIERT MIT BUNTEN SALATEN <i>PORK ESCALOPE WITH MIXED SALAD</i>	CHF 25.-



DESSERTS

GRAND-MARNIER PARFAIT CHF 11.-
GRAND MARNIER PARFAIT

« **BEIGNETS DE POMMES** »
FRITTIERTE APFELKÜCHLEIN MIT ZIMTGLACE & SCHLAGRAHM CHF 11.-
APPLE FRITTERS WITH CINNAMON ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

SCHMELZENDES SCHOKOLADENTÖRTCHEN
MIT VANILLEGLACE & SCHLAGRAHM CHF 13.-
MELTING CHOCOLATECAKE WITH VANILLA ICE CREAM & WHIPPED CREAM
(15 Min)

„**COUPE DANMARK**“ **VANILLEGLACE MIT RAHM & SCHOKOLADENSAUCE** CHF 10.-
“COUPE DENMARK” VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE

„**COUPE COLONEL**“ **ZITRONENSORBET MIT VODKA** CHF 11.-
LEMON SORBET WITH VODKA

„**COUPE VIEILLE PRUNES**“ **ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE** CHF 12.-
PRUNES SORBET WITH “VIEILLE PRUNE”

„**MÜHLI-EXPRESS**“
ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE & NOCINO (NUSSLIKÖR) CHF 10.-
ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM AN NOCINO (LIQUER)

„**MÜHLI**“ **EISCAFÉ** CHF 10.-
ICE COFFEE “MÜHLESTYLE”

„**MERINGUE GLACE**“ **GLACE MIT MERINGUESCHALEN & SCHLAGRAHM** CHF 11.-
MERINGUE WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

PORTION KÄSE CHF 15.-
PORTION OF CHEESE

DIVERSE GLACES & SORBETSKUGELN CHF 3.50
(ERDBEER, VANILLE, SCHOKOLADE/ ZWETSCHGEN, APRIKOSE, ZITRONE)
VARIOUS ICE CREAMS & SORBETSCOOP
(STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE / PLUM/DAMSON, APRICOT, LEMON)

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