

**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**

INFO@BOTTMINGERMUEHLE.CH

WWW.BOTTMINGERMUEHLE.CH

WWW.INSTAGRAM.COM/GASTHOFBOTTMINGERMUEHLE

WWW.FACEBOOK.COM/BOTTMINGERMUEHLE

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



**UNSERE KÜCHE IST JEWELNS 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 8.-
GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING* MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING	CHF 10.-
HAUSGEMACHTER „ELSÄSSER FLAMMENKUCHEN“ HOMEMADE „ALSACIENNE FLAMMENKUCHEN“ THIN PASTRY TART WITH BACON, ONIONS AND SOUR CREAM	CHF 18.-
TROCKENFLEISCH & KÄSE AIR CURED MEAT & CHEESE	CHF 20.-
IN BUTTER SAUTIERTE KALBSMILKEN AUF SALATBOUQUET VEAL SWEETBREADS WITH SALAD	CHF 20.-
IN BUTTER SAUTIERTE KALBSLEBER AN BALSAMICO AUF SALATBOUQUET VEAL LIVER WITH SALAD	CHF 21.-
TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY	CHF 7.-
BOUILLON MIT EI & SHERRY BROTH WITH EGG & SHERRY	CHF 10.-

**Gasthof
Bottminger
Mühle**



PASTAGERICHTE (PASTA DISHES)

SPAGHETTI AGLIO, OLIO & PEPPERONCINO* ***CHF 18.-***
SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL & PEPPERONCINO

SPAGHETTI NAPOLITANA /ALL'ARABBIATA* ***CHF 18.-***
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE / TOMATO AND PEPPERONCINO SAUCE

TAGLIATELLE AL RAGÙ "BOLOGNESE"(RIND) ***CHF 20.-***
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 25.-***
"RAVIOLI" WITH MUSHROOMS IN BUTTER



FLEISCHGERICHTE (MEAT DISHES)

VOM SCHWEIN (PORK)

KOTELETTE AN KNOBLAUCHBUTTER & POMMES FRITES **CHF 30.-**
PORK CHOP WITH GARLIC BUTTER & FRENCH FRIES

CORDONBLEU & POMMES FRITES **CHF 31.-**
BREADED ESCALOPE WITH HAM, CHEESE & FRENCH FRIES

VOM KALB (VEAL)

„WIENERSCHNITZEL“
PANIERTES KALBSSCHNITZEL & POMMES FRITES **CHF 37.-**
BREADED VEAL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

„ZÜRCHERGESCHNETZELTES“
KALBSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 38.-**
SLICED VEAL IN A CREAMY MUSHROOMS SAUCE
WITH BUTTERED “RÖSTI” (SWISS HASH BROWNS)

VOM RIND (BEEF)

„TAGLIATA ALBICÔTE“
TRANCHIERTES ENTRECÔTE MIT «CAFE DE PARIS» & POMMES FRITES **CHF 39.-**
SLICED SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER & FRENCH FRIES

VOM INNERN (OFFAL)

KUTTELN AN WEISSWEINSAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 26.-**
SLICED TRIPE WITH WHITE WINE SAUCE & BUTTERED „RÖSTI“

SAUTIERTE KALBSMILKEN AN WEISSWEINSAUCE MIT BUTTERNUEDELN **CHF 33.-**
VEAL SWEETBREADS WITH WHITE WINE SAUCE & NOODLES

GESCHNETZELTE KALBSLEBER AN MARSALASAUCE & BUTTERRÖSTI **CHF 35.-**
SLICED VEAL LIVER WITH MARSALA SAUCE & BUTTERED “RÖSTI”

VOM FISCH (FISH)

ZANDERFILETS NACH MÜLLERINNENART & PETERSILIENKARTOFFELN **CHF 33.-**
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 8.-
«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 17.-
WURSTSALAT (MIT POMMES FRITES + CHF 6.-) <i>SAUSAGE SALAD (WITH FRENCH FRIES + CHF 6.-)</i>	CHF 13.-
WURSTSALAT GARNIERT MIT SALATEN (JEWELLS MIT KÄSE + CHF 4.-) <i>SAUSAGE SALAD GARNISHED WITH COLOURED SALAD (WITH CHEESE + CHF 4.-)</i>	CHF 19.-
SALATTELLER MIT SPIEGELEI* <i>MIXED SALAD DISH WITH FRIED EGG</i>	CHF 19.-
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 20.-
KÄSESCHNITTE MIT SPECK & SPIEGELEI <i>CHEESE RAREBIT WITH BACON & FRIED EGG</i>	CHF 21.-
„MÜHLIRÖSCHTI“ RÖSTI MIT ZWIEBELN, SPECK, KÄSE UND SPIEGELEI <i>SWISS HASH BROWNS/FRIED GRATED POTATO CAKE WITH ONIONS, BACON, CHEESE & FRIED EGG</i>	CHF 25.-
SCHWEINSPLÄTZLI AN BUTTER GARNIERT MIT BUNTEN SALATEN <i>PORK ESCALOPE WITH MIXED SALAD</i>	CHF 26.-



DESSERTS

GRAND-MARNIER PARFAIT CHF 12.-
GRAND MARNIER PARFAIT

« **BEIGNETS DE POMMES** » CHF 12.-
FRITTIERTE APFELKÜCHLEIN MIT ZIMTGLACE & SCHLAGRAHM
APPLE FRITTERS WITH CINNAMON ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

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

„**COUPE DANMARK**“ **VANILLEGLACE MIT RAHM & SCHOKOLADENSAUCE** CHF 11.-
“COUPE DENMARK” VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE

„**COUPE COLONEL**“ **ZITRONENSORBET MIT VODKA** CHF 12.-
LEMON SORBET WITH VODKA

„**COUPE VIEILLE PRUNES**“ **ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE** CHF 13.-
PRUNES SORBET WITH “VIEILLE PRUNE”

„**MÜHLI-EXPRESS**“ CHF 11.-
ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE & NOCINO (NUSSLIKÖR)
ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM AND NOCINO (LIQUER)

„**MÜHLI**“ **EISCAFÉ**“ **VANILLEGLACE, CAMELSAUCE, KAFFEE & SCHLAGRAHM** CHF 11.-
ICE COFFEE “MÜHLESTYLE” VANILLA ICE CREAM, CARAMEL AND WHIPPEDCREAM

„**MERINGUE GLACE**“ **GLACE MIT MERINGUESCHALEN & SCHLAGRAHM** CHF 12.-
MERINGUE WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

PORTION KÄSE CHF 17.-
PORTION OF CHEESE

DIVERSE GLACES & SORBETSKUGELN CHF 4.-
(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