

„ÄSSE

U

TRINKE“



APERO

KINA SPRITZ DIE SCHWEIZER ALTERNATIVE ZUM MARTINI BIANCO	10.5
MINZSTURM, DER "SCHNAPS - HUGO"	10.5
APEROL SPRITZ / HUGO	10.5
MARTINI ROSSO / CAMPARI MIT ORANGENSAFT ODER MINERAL GESPRITZT	10.5
GESPRITZTER WEISS	7.5
CÜPLI CIDRE CUVÉE JEAN GEORGES	8.5
SANBITTER ROSSO DIE KLASSISCHE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE	6.5
ALPEX SPRITZ (WIE APEROL, NUR OHNE %) ORANGES BLUBBERWASSER ZUM ANSTOSSEN	9.5
ALPEX G & T (GIN TONIC ALKOHOLFREI) AUFWENDIG HERGESTELLTES WASSER MIT GESCHMACK	9.5

COCKTAILS

"HÖIIGÜMPER" NEGRONI EINMAL ANDERS, MIT HEUSCHNAPS, CAMPARI UND RUGENBRÄU GIN	16.0
"MÖSU'S - MOJITO" RUM, BEEREN, LIMETTE AUCH ALS VIRGIN ERHÄLTlich	15.0 10.0
"FISCHER'S FLITZER" MANGO - GIN TONIC AUCH ALS VIRGIN ERHÄLTlich	15.0 10.0

VORSPEISEN UND SUPPEN

HERBSTSALATE AN UNSEREM FEINEN DRESSING MIT EI, CROUTONS UND SPECKSTREIFEN	13.0
SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL UND GEBRATENEN WALDPILZEN	12.5
GEISSKÄSE - LAUCHTÖRTCHEN MIT JUNGEN SALATEN UND SPROSSEN	15.0
BIRNENCARPACCIO MIT NÜSSEN, RUCOLA UND MILDEM GEISSKÄSE	14.5
PLÄTTLI MIT FLEISCH UND KÄSE VON JUMI MIT FEIGENSENF	27.0

TATAR

MIT FEINEM BROT VOM RAPPERSWILER BECK

RINDSTATAR „CLASSIC“	22.5 / 31.5
RINDSTATAR MIT GEHOBELTER BELPER KNOLLE	25.5 / 34.0
COGNAC, WHISKY ODER PORTO	+ 3.0

BIER OFFENZAPF

RUGENBRÄU ZWICKEL	3 DL	5.0
NATURTRÜB, MALZIG	5 DL	7.5
RUGENBRÄU AMBER	3 DL	5.8
KARAMELLNUANCEN, VOLLMUNDIG	5 DL	8.0
"INGWERIER"	3 DL	8.8
OFFENBIER MIT INGWERLIKÖR	5 DL	14.5

BIER FLASCHEN

HOFBRÄU MÜNCHNER WEISSBIER	50 CL	8.5
PRICKELND, SPRITZIG, ELEGANT		
RUGENBRÄU ALPENPERLE	33 CL	5.0
LIEBLICH, LEICHT UND SÜFFIG MIT 30% MAISANTEIL		
RUGENBRÄU ALKOHOLFREI	33 CL	5.0
HARMONISCH UND ABGERUNDET		
RUGENBRÄU WEIZEN ALKOHOLFREI	33 CL	6.5
NATURTRÜB, LEICHT UND ERFRISCHEND		

"MÜHLIRAD SPECIALS"

VACHERIN IM BROT

EIN KLASSIKER EINMAL ANDERS...	
IM OFEN GEBACKENER VACHERIN	
IM BROT SERVIERT	31.0

VERFEINERE DEIN BROT MIT:

SPECKWÜRFELN	+1.5
BIRNENWÜRFELN	+1.0
ZWIEBELSPROSSEN	+1.0
GEBRATENEN WALDPILZEN	+2.0

"S' METZGERSTÜCK"

IN ABSPRACHE MIT UNSEREN METZGEREIEIN
BIETEN WIR EUCH IMMER
EIN SPEZIELLES STÜCK AN...

...WIR GEBEN EUCH GERNE AUSKUNFT

PREIS JE NACH STÜCK



WEISSWEIN

1 DL

LANSILO BIANCO DI MERLOT DOC
MERLOT
CANTINA IL CAVALIERE, TESSIN

8.5

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP
PECORINO (NICHT DER KÄSE...)
TENUTA ULISSE, ABRUZZEN, ITALIEN

8.0

ROSÉ

DAHU ROSÉ VDT
LES CELLIERS DE SION, WALLIS

7.5

ROTWEIN

ARTEMIO ROSSO IGT
CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT
SOCIETÀ VINICOLA TOPPETTA, TOSKANA

8.5

RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA
TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

8.5

WIR ÖFFNEN ZUSÄTZLICH IMMER EINE FLASCHE
AUS UNSEREM KELLER FÜR DEN
OFFENAUSSCHANK, LASST EUCH ÜBERRASCHEN...

AUS DER PFANNE

CORDON BLEU VOM DUROC SÄULI
MIT ROHSCHINKEN, SCHLOSSBERGER KÄSE,
POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE 37.0

RUBIGER FORELLENFILET AN KRÄUTERPESTO
AUF GEBRATENEM MARKTGEMÜSE
UND SCHWARZEM SEELÄNDER REIS 37.0

IM ROTWEIN GESCHMORTE RINDSBACKEN
SERVIERT MIT SELLERIE – KARTOFFELSTAMPF
UND MARKTGEMÜSE 39.0

SÄMIGER WEISSWEINRISOTTO MIT KÜRBIS, PILZEN
UND RUCOLA, VERFEINERT MIT CREME FRAICHE
UND GERÖSTETEN NÜSSEN 34.0

MARINierter, GEBACKENER CHICCOREE
UND KÜRBIS AUF SELLERIE – KARTOFFELSTAMPF,
KRÄUTERPESTO UND PIEMONTESE NÜSSE 33.5

"ITTE'ME IRGER'BE"
BBQ – PULLED PORK BURGER MIT KÄSE,
SPECK UND ZWIEBELN, JOGHURTDIP
UND POMMES FRITES 34.0

VEGI – BURGER MIT LINSEN – GEMÜSEPATTIE,
KÄSE UND KONFIERTEN TOMATEN,
JOGHURTDIP UND POMMES FRITES 34.0

GEBRANNTES

SWISS MOUNTAIN SINGLE MALT "CLASSIC"			
RUGENBRÄU	46%	4 CL	15.0
LANGATUN OLD CROW, PEATED SINGLE MALT			
LANGENTHAL	46%	4 CL	13.0
SWISS CRISTAL GIN			
RUGENBRÄU	46%	4 CL	12.0
DOC GIN, LONDON DRY GIN			
GIN HOUSE BRUGGER, OBERWIL	42%	4 CL	14.0
JINPERO, SUPERIOR DRY GIN			
CONVIDES AG, BAAR	46%	4 CL	13.0
THE GARDENER GIN			
PROVENCE, FRANKREICH	42%	4 CL	14.0
RED BEARD – CAPTAINS ELIXIER – ORGANIC RUM			
LANGENTHAL	44%	4 CL	13.0
PEROSSİ, SUPERIOR BITTER			
CONVIDES AG, BAAR	29%	4 CL	11.0
FLEUR DE BIÈRE, BARREL EDITION			
RUGENBRÄU	43%	2 CL	9.5
GRAPPA ELISI			
BERTA, ITALIEN	43%	2 CL	9.5
FEINE BRÄNDE VON MOSTCHOPF IN BIGENTHAL			
VIEILLE PRUNE	39%	2 CL	9.5
VIEILLE WILLIAMS	39%	2 CL	9.5
VIEILLE APRICOT	38%	2 CL	9.5

SÜSSES

SCHOGGIKÜCHLEIN MIT NOCH LEICHT FLÜSSIGEM KERN, DAZU VANILLEGLACE	14.0
„DESSERTMUFFEL“ ZWEI PRALINEN MIT EINEM ESPRESSO UND EINEM GLAS ALTER WILLIAMS VON MOSTCHOPF	15.0
BRATAPFEL – MASCARPONECREME MIT KNUSPRIGEM BISQUIT DAZU EIN ZWETSCHGENKOMPOTT	13.5
IMMER WECHSELNDE KLEINE KÖSTLICHKEITEN IM GLAS SERVIERT	6.5
KAFFEE VOM "FERDINAND" IN BERN	
ESPRESSO, KAFFEE	4.8
DOPPELTER ESPRESSO	6.8
LATTE MACCHIATO	7.0
CAPPUCCINO	6.5
TEE VOM LÄNGGASS – TEE	
BERNER ROSEN, QIMEN HAOYA (SCHWARZTEE) GINGER – LEMON, VERVEINE	4.8

SOFTGETRÄNKE

PASSUGGER MINERALWASSER	35CL	4.7
	100CL	9.5
BÄRNER AAREWASSER	50CL	2.5
(HAHNENWASSER)	100CL	5.0
COCA COLA / ZERO	33CL	4.8
RIVELLA ROT	33CL	4.8
ALPEX TONIC WATER / BITTER LEMON	20CL	4.8
FEVER TREE GINGER BEER	20CL	4.8

OFFENAUSSCHANK

HAUSGEMACHTER EISTEE	30CL	4.7
MÖHL APFELSAFT, RIVELLA ROT	50CL	6.7
COCA COLA, COCA COLA ZERO		
SPRITE, PASSUGGER MINERALWASSER		

SHOTS

BÄRNER SCHNUUF	20%	4CL	7.0
HEUSCHNAPS	25%	4CL	7.0
JINJERGOLD INGWERLIKÖR	20%	4CL	7.0
HERR BRÄNDLI KAFFEELIKÖR	20%	4CL	7.0
CO'PS CREAMY KAFFEELIKÖR	15%	4CL	7.0
CREMA DI LIMONCELLO	22%	4CL	9.0

FLEISCHHERKUNFT UND EINIGE WISSENSWERTE DINGE VOM MÜHLIRAD

"OMOSO – JUNGRIND", TROCKENWÜRSTE UND
KÄSE BEZIEHEN WIR VON JUMI IN BOLL

DAS "BÄRNER GRASRIND", DUROC – SÄULI,
KALBFLEISCH, POULET SOWIE WEITERE WURST-
UND TROCKENWAREN WELCHE AUSSCHLIESSLICH
AUS SCHWEIZER ZUCHT STAMMEN LIEFERT
DIE METZGEREI SIMPERL AUS GÜMLIGEN

FORELLEN WERDEN IN DER RUBIGER FISCHZUCHT
GEFANGEN

KARTOFFELN UND EIER KOMMEN AUS BANGERTEN
VON DER FAMILIE PFÄFFLI

DIE RAPPERSWILER BÄCKEREI IM KANTON BERN
BACKT FÜR UNS FEINES BROT UND BACKWAREN

DIE MEISTEN UNSERER SAUCEN, SUPPEN,
EINGEMACHTES UND VIELES MEHR STELLEN WIR
MIT VIEL HERZBLUT, SOWEIT MÖGLICH OHNE
KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE ODER HILFSMITTEL,
SELBST HER UND SCHENKEN JEDEM PRODUKT
DIE GRÖSSTE SORGFALT.

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN
ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE GERNE
BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

DOG BOWL

BEI UNS SIND AUCH DIE VIERBEINER
IMMER GERNE WILLKOMMEN.

STELL FÜR DEINEN LIEBLING EIN MENU
GANZ NACH SEINEM GESCHMACK ZUSAMMEN...

ALLE ZUTATEN SIND GEKOCHT ODER GEBRATEN,
KALT UND NATÜRLICH NICHT GEWÜRZT.

IMMER DABEI IST EINE SCHALE WASSER.

BEI FRAGEN BERATEN UND UNTERSTÜTZEN
WIR DICH GERNE...



BASIC'S

KARTOFFELN 3.5

SCHWARZER REIS 3.5

ADDITIONAL'S

GEBRATENES RINDSHACKFLEISCH 4.5

GEBRATENES FORELLENFILET 4.5

GEMÜSE 2.5

TOPPINGS

GEBRATENES EI 1.5

SCHLOSSBERGER KÄSE 1.5

GEISSKÄSE 1.5

"DESSERT'S" ODER EINFACH SO...

SCHWEINSÖHRLI 2.5

GLACE JE NACH ANGEBOT 4.5

"WALL OF FAME / WALL OF CORONA"

WIR MÖCHTEN UNS GANZ HERZLICH BEI ALLEN
BEDANKEN, DIE UNS UNTERSTÜTZT, AN UNS
GEGLAUBT ODER EINFACH NUR AN UNS FREUDE
HABEN. ALS KLEINES DANKESCHÖN SIND UNSERE
GÖNNER VON WEMAKEIT AN DER "WALL OF FAME"
UND ZUDEM IN UNSERER SPEISE- UND
WEINKARTE VEREWIGT.

"ITTE'ME IRGER'BE" (MATTEBURGER)
CLAUDIA & ROLAND HEINIGER

"MÖSU'S MOJITO"
UELI, MARIANNE, MICHAEL & DANIEL

"FISCHER'S FLITZER"
MANUEL & MIRIAM HARTMANN

"INGWERIER"
BRIGITTE HULLIGER

DES WEITEREN (IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE):

ANSORG FRANK (WATCHLOUNGE)
BLASER ARSENI & EDUARD
BLASER MON
BLEUER GREGOR
BOSSERT BEAT, MELANIE UND KIDS
BRÄGGER MELÄ
BÜHLMANN ANITA
CHOPARD VALÉRIE & DIETER AESCHBACH (WILDER BOCK)
ETTLIN MARK
FREYLI'S
FRIEDERICH TANJA

GERBER ANDREA
GOTTSTEIN SIMON
GRAMEGNA FABIO
GROSS DANIEL & PRISCA
GYGAX HEINZ & SONJA
HIRSCHI MIRJAM
HOLLINGER PATRICK
HULLIGER THOMAS & LOPES LUIS
KÖNIG VALÉRIE & KAUFMANN MARC JAN
LAKOMY URSINA
LEHNER ROGER
LÜTHI ANDREAS
MASSI ELI
MATTLI MARCO
MISCHLER JANICK
MONETTI ROMANO
NIGG NADINE (MAYVIE)
RINDLISBACHER LARS
SALIS OLIVIA & UTIGER JANIK
SALZMANN LISA
SALZMANN RETO
SCHEIDEGGER ROMAN
SCHWENDI – CREW
SKRYLLS (FAMILIE GRECO)
SPERISEN SANDRA
STETTLER SIDONIA
TRACHSEL MARKUS
URFER LARS
WGGBG 4
WINZELER MARKUS
WYTENBACH PETER
ZIMMERMANN MARC
ZINGG ANDREA