

Menu | Speisekarte

Antipasti | Die Vorspeisen | Appetizers | Apéritifs

Insalata della casa „V“ Italienischer Salat rote Zwiebeln Balsamico Olivenöl	8.50
Insalata di rucola „V“ Rucola Kirschtomaten Parmesan	10.50
Insalata Caprese „V“ Marinierte Tomaten Mozzarella "Fior di latte" Kräuter-Olivenöl	13.50
Zuppa fredda di pomodori „V“ Kalte Tomaten-Ananassuppe mit Gin Limettensaft und Tabasco	9.50
Bruschetta classica „V“ Bruschetta Tomaten klassisch	9.50
Antipasti della casa Verschiedene italienische Fleischspezialitäten getrocknete Tomaten & Oliven	16.50
Carpaccio di manzo Hauchdünnes Rindfleisch Parmesan Pinienkerne Kräutermarinade Rucola	18.50

Pasta | Die Pastagerichte

Fusilli alla carbonara Frische Fusilli Speck & Ei Parmesan (auf Wunsch mit Rahm möglich)	16.00 19.50
Fusilli della casa „V“ Frische Fusilli Pesto Kirschtomaten & Büffelmozzarella	20.00 23.50
Tagliatelle "Capriciosa" Tagliatelle Artischocken Riesencrevetten Tomaten	25.00 28.50
Tortelloni ricotta & spinaci „V“ Frische Ricotta-Spinat Tortelloni getrocknete Tomaten Olivenöl & Basilikum	21.00 24.50

„V“ Gerichte mit diesem Symbol servieren wir ohne Fleisch und Fisch

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

[Digitare qui]

Montag-Freitag 11.30 – 13.30 Uhr | Samstag und Sonntag 17.30 – 21.15 Uhr

Piatti estivi | Die Sommerteller**Melone e crudo**

Frische Melonen | Melonen-Limettenshot | italienischer Rohschinken 16.50 | 23.00
ohne italienischer Rohschinken „V“ 12.00 | 15.50

Vitello tonnato "Mühle"

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch | Thunfischsauce | Gemüsesalat 17.50 | 24.50

Salmone marinato "Caipirihna"

Kalter hausgebeizter Lachs mit Aromen von Limette und Zuckerrohr
 Cous-Cous Salat | Washabi-Sauerrahm 18.50 | 25.50

Insalata Estiva „V“

Gemischte Sommersalate | Melone | Tomaten 16.50

mit kaltes Roastbeef & Mango-Koreandersalsa 25.50

mit Rindsfilet 200gr | Kräuterbutter 43.00

mit Eglifilets im Bierteig (hausgemacht) | Remouladensauce 30.50

mit schweizer Pouletbrust 200gr | Aprikosenchutney 25.50

mit Wurst-Käsesalat 21.50

mit unserem panierten Schweinsschnitzel | hausgemachter Ketchup 27.50

Zusätzliche Beilage zu den Sommerteller

(Rosmarinkartoffeln | Pommes frites | Fusilli | Risotto | Süsskartoffel-frites) 3.50

Carne | Die Fleischgerichte**Filetto di manzo "surf & turf"**

Rindsfilet | Riesencrevetten | Chilisalsa | Risotto & Sommergemüse 37.00 | 44.50

Cotoletta di maiale "mulino"

Paniertes Schweinsschnitzel in unserer speziellen Paniermischung
 Pommes frites | hausgemachtes Ketchup 23.00 | 27.50

Interpretazione del Saltimbocca

Schweinsfiletmedaillon mit Salbei | Parmaschinken | Gekräutertem Risotto
 Gebackene Saltimbocca Praline | Sommergemüse | Rosmarinjus 29.50 | 34.00

Tagliata di Manzo

Rindsentrecote aufgeschnitten 170gr | 220gr | marinierter Rucola
 Parmesan gehobelt | Balsamico | Neue Kartoffeln 33.50 | 38.00

„V“ Gerichte mit diesem Symbol servieren wir ohne Fleisch und Fisch

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

[Digitare qui]

Montag-Freitag 11.30 – 13.30 Uhr | Samstag und Sonntag 17.30 – 21.15 Uhr

I nostri Hamburger | Die hausgemachten Burger

Grande italiano

Zwei Stück 100% Rindshamburger | grillierte Peperoni | Burgersauce | Rucola
Parmesan | Pommes frites 26.50

Pescatore

Fischburger von gebackenen Grabenmühle Forellenfilets | Salat
Tomaten & Zwiebeln | Remouladensauce | Pommes frites 26.50

Vegetariano „V“

Vegi-Burger vom grilliertem Gemüse | frischem Mozzarella | Pesto
Rucola | Süsskartoffel frites 21.50

Pesce | Fisch

Filetto di trota alla mediterranea (Grabenmühle Forellen Sigriswil)

Forellenfilet im Sesambackteig | Gemüse Cous-Cous | Aprikosenchutney 30.00 | 34.50

Filetto di trota alla Ferdinando (Grabenmühle Forellen Sigriswil)

Forellenfilets gebraten | getrocknete Tomaten & Kapern
Kräuter & Sherry | Salzkartoffeln 29.00 | 34.50

Filetto di persico fritto

Eglifilets im Bierteig (hausgemacht) | Pommes-frites & Remouladensauce 26.00 | 30.50

Filetto di lavarello (Thunersee)

Thunersee Felchenfilets | Kräuter-Mandel Panade | Salzkartoffeln | Gemüse 28.00 | 32.50

„V“ Gerichte mit diesem Symbol servieren wir ohne Fleisch und Fisch

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

Pizza (11.30 – 22.00 Uhr)

„zur Mühle“	Pesto Büffelmozzarella Thon Cherry Tomaten	22.00
„Margherita“ „V“	Tomatensauce Mozzarella Oregano	15.00
„Napoli“	Tomatensauce Mozzarella Sardellen schwarze Oliven Oregano	17.50
„Prosciutto“	Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken	18.00
„Valtellina“	Tomatensauce Mozzarella Bresaola Parmesan Rucola	21.00
„Diavola“	Tomatensauce Mozzarella Scharfe Salami schwarze Oliven	18.50
„Calzone“	Tomatensauce Mozzarella Hinterschinken Artischocken	19.00
„Roastbeef“	Tomatensauce Mozzarella Roastbeef Rucola Parmesan Balsamicocreme	24.50
„Profumo di bosco“ „V“	Tomatensauce Büffelmozzarella Steinpilze Rucola Parmesan Balsamicocreme	22.00
„Siciliana“	Tomatensauce Mozzarella Sardellen Kapern Oliven Oregano	18.00
„Tonno e cipolla“	Tomatensauce Mozzarella Thon Zwiebeln Kapern	19.00
„Speck e zola“	Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Speck	18.50
„Calabrese“	Tomatensauce Mozzarella Scharfe Salami Champignons Oliven	20.50
„Zola & Mele“ „V“	Mozzarella Gorgonzola Frischer Apfel	19.00

„V“ Gerichte mit diesem Symbol servieren wir ohne Fleisch und Fisch

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

[Digitare qui]

Montag-Freitag 11.30 – 13.30 Uhr | Samstag und Sonntag 17.30 – 21.15 Uhr

Ristorante | Pizzeria zur Mühle | Gunten

„Sofia“	Mozzarella Schinken Scharfe Salami Champignons Kirschtomaten Oliven	22.00
„Quattro stagioni“	Tomatensauce Mozzarella Champignons Hinterschinken Artischocken Oliven	19.00
„Quattro formaggi“ „V“	Mozzarella verschiedene Käsesorten	18.50
„Estiva“	Tomatensauce Mozzarella schwarze Oliven Rucola Kirschtomaten	19.00
„Vegetariana“ „V“	Tomatensauce Mozzarella Grillierte Gemüse	18.50
„Crudo“	Tomatensauce Mozzarella Italienischer Rohschinken Parmesan	20.50
„Italia“ „V“	Tomatensauce Kirschtomaten Basilikum-Pesto Büffelmozzarella	21.00
„Frutti di mare“	Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchte Riesencrevetten	20.50
„Caprese con crudo“	Tomatensauce Italienischer Rohschinken Tomaten Basilikum-Pesto Büffelmozzarella	21.50
„Zia Mary“	Tomatensauce Mozzarella Champignons Rucola Kirschtomaten Parmesan Rindscarpaccio	22.50
„Salmone“	Tomatensauce Mozzarella hausgebeizter Lachs	23.50
„Emilia“	Tomatensauce Mozzarella Coppa (italienisches Trockenfleisch) Ricotta Rucola	20.50
„Tronchetto“	Kirschtomaten Büffelmozzarella Gorgonzola Italienischer Rohschinken Rucola Parmesan	21.50

„V“ Gerichte mit diesem Symbol servieren wir ohne Fleisch und Fisch

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

[Digitare qui]

Montag-Freitag 11.30 – 13.30 Uhr | Samstag und Sonntag 17.30 – 21.15 Uhr

„Pollo“

Tomatensauce | Mozzarella | Pouletstreifen | Curry | Ananas 21.50

„Sfiziosa“

Tomatensauce | Steinpilze | Rindscarpaccio | Rucola | Parmesan
Kirschtomaten | Trüffelöl | Balsamicocreme | Büffelmozzarella 25.00

„Delice“

Tomatensauce | Mozzarella | Riesencrevetten | grillierte Zucchini | Chef's Chilisalsa 25.00

Focaccia

„Focaccia“ „V“

Focaccia 7.50

„Focaccia Crudo e melone“

Focaccia | Italienischer Rohschinken | Parmesan & Melonen 15.50

„V“ Gerichte mit diesem Symbol servieren wir ohne Fleisch und Fisch

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

Dolce | Süßes

Fatto in casa | Hausgemacht

„Tiramisu“ Mascarponecreme Starker Kaffee Amaretto	9.50
„Duetto di sorbetto“ Zitronen & Erdbeersorbet Erdbeervodka frische Erdbeeren	11.50
„Tortino al cioccolato & cocco“ Warmes Schokoladenküchlein mit Kokoskern Pistazieneis Rahm	13.00

Speciale | kleine spezielle Leckereien

„Affogato al caffè“ 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso & Rahm	6.50
„Piccolo colonel“ 1 Kugel Zitronensorbet mit Vodka	7.00
„Ciocco-Rum“ 1 Kugel Schokoladen-Rochereis mit Rum	7.00
„Cola-limone“ 1 Kugel Zitronensorbet mit Schweppes-cola	6.00
„Ciocco-Cherry“ 1 Kugel Schokoladen-Rochereis mit Amarenakirschen & Rahm	7.00

Zum Abschluss empfehlen wir:

Grappa Amarone La Musa	2cl	40%	10.50
Grappa Stravecchia Lune	2cl	41%	9.50
Grappa Riserva Ducale oro	2cl	42%	14.00
Vieille Prune	2cl	42%	8.50
Limoncello	2cl	22%	6.50
Passito di Pantelleria (Sizilianischer Süßwein)	4cl	13.5%	8.50

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

[Digitare qui]

Montag-Freitag 11.30 – 13.30 Uhr | Samstag und Sonntag 17.30 – 21.15 Uhr

Gelato | Hausgemachtes Eis

Wir sind Experten in Sachen Gelato! Seit Jahren fertigen wir sie selber - eine Seltenheit in der Schweiz. Zur Herstellung werden ausschließlich hochwertige und frische Produkte verarbeitet. Deshalb sind wir besonders stolz mit Ihnen dieses Gaumenerlebnis teilen zu dürfen.

Unsere Aromen:

Vanille Tahiti | Schokolade Rocher | Pistazie aus bronte Sizilien | Zitronensorbet
 Haselnuss aus Langhe Piemont | Fior di latte | Mocca Café | Erdbeersorbet pro Kugel 3.80
mit Rahm 1.50

Coppa di Gelato | Eisbecher

„Limoncello“ Zitronensorbet Limoncello	9.50 12.50
„Frutti di bosco“ Vanilleeis Warme Waldbeeren Rahm	9.50 12.50
„Frutta rum“ Rumtopf Früchte Pistazien und Schokoladeneis Rahm	9.50 12.50
„Mulino“ Schokolade und Pistazieneis Schokoladensauce Meringue Rahm	9.50 12.50
„Cremino di pistacchio“ Fior di latteeis Pistaziencreme Rahm	11.50 12.50
„Café ghiaccio con Sambuca“ Moccaeis Sambuca Rahm	9.50 12.50
„Dänemark“ Vanilleeis Schokoladensauce Rahm	9.50 12.50
„Bailey'noce“ Schokolade & Haselnusseis Baileys Rahm	10.50 13.50
„Eiscafé“ Moccaeis Espresso Rahm	9.50 12.50
„Amarena“ Fior di latteeis Amarena-Kirschen Rahm	9.50 12.50
„Romanoff“ Erdbeer- und Vanilleeis marinierte Erdbeeren Rahm	11.50 13.50

Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

[Digitare qui]

Montag-Freitag 11.30 – 13.30 Uhr | Samstag und Sonntag 17.30 – 21.15 Uhr

Fleischherkunftsdeklaration

Rindsfilet und Entrecote	Irland
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Irland
Poulet:	Schweiz
Parmaschinken, Salami, Coppa, Bresaola:	Italien
Hinterschinken:	Schweiz
Felchenfilets:	Thunersee
Forellenfilets:	Grabenmühle Sigriswil

Über die Deklaration der Tageskarte informieren wir Sie gerne mündlich.