



HENESSEN MÜHLE

Liebe Gäste / Herzlich Willkommen

In der Henessenmühle spielt das Fleisch die Hauptrolle!
Das Angebot besteht aus hochwertigem Fleisch vom Grill mit Beilagen nach Wahl.
Die Gerichte werden mit frischen und möglichst regionalen Produkten hergestellt.

Die Henessenmühle umfasst ein halbes Dutzend um einen romantischen Platz angeordneter Gebäude.

Mühle, Sägerei, Bäckerei, Gastwirtschaft und Landwirtschaft mit Mosterei.
Die Vergangenheit reicht bis ins frühe Mittelalter zurück. Gewachsen als wunderschönes Mühlenidyll. Dieser romantische Ort ist Marschhalt für Velofahrer, Spaziergänger, Autofahrer, Geniesser, Familien mit Kindern, einfach ein wunderbarer Ort zum Verweilen und zum Geniessen. Alle sind willkommen.
Als Gäste wollen wir Sie verwöhnen und zum Träumen bringen.
Bei Speis und Trank werden Sie unvergessliche Stunden erleben.

Ob Familienfeier, Geburtstag oder Firmenevent - im Restaurant Henessenmühle wird Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Unser erfahrenes Henessenmühle Team unterstützt Sie gerne bei der Planung, Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses.
Mit einer hervorragenden Küche, unserer persönlichen und professionellen Betreuung sowie unserem aufmerksamen Service sorgen wir für ein Fest ganz nach Ihren Wünschen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr José Pereira & Henessenmühle - Team

Das Henessenmühle - Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Schön sind Sie unser Gast.

GUTEN APPETIT

José Pereira & Team



HENESSEN MÜHLE

VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT 11

Blattsalat | Geröstetes | Croutons | Umamikräuter
Hausdressing

REHTERRINE 24.5

Wildjus | Baumnüsse | Trauben

GEBRATENE RIESENCREVETTEN 2 STK. 18.5

Blattsalat | Geröstetes | Croutons
Gartenkräuter | Hausdressing

FEINSTES SCHWEIZER RINDSTATAR UND WILDKRÄUTERSALAT

Hausmarinade | Umamikräuter | Hausbrot
70gr 22
140gr 32

GÄNSELEBER GEBRATEN MIT FRITTIERTEN ZUCCHINIBLÜTEN

1 Tranche 31
2 Tranchen 47

SUPPEN-LÖFFEL

KÜRBISCREMESUPPE 14

Kürbiskerne | Kürbiskernenöl | Umamikräuter

GEMÜSEGARTEN

HENESSENMÜHLE GEMÜSETELLER

Buntes Buttersaisongemüse | Gartenkräuter
Saisonal auserwählte Überraschungsbeilage
des Chef's Pereira

VEGI BURGER 36

von Broccoli und Käse
Buntes Buttersaisongemüse | Gartenkräuter



HENESSEN MÜHLE

CHEFSACHE

FLEISCH

BUTTERZARTES RINDSFILET 41

Butterzart gebraten | Spitzenqualität | Gemüsebouquet

ZARTES KALBSTEAK 46

Gemüsebouquet | Spitzenqualität

FISCH / FANG DES TAGES

RIESENCREVETTEN MEDITERRAIN 5 STK. 37

Knoblauch | Olivenöl | Paprika | Gemüsebouquet

SCHWEIZER FORELLE 32

Kross gebratenes Filet | Gemüsebouquet

SCHWEIZER SAIBLING 39

Kross gebratenes Filet | Gemüsebouquet

BEILAGEN

Kleine grüne Gartenwiese 10

Kartoffelstampf 8

Pommes Frites 9

Saisongemüsebouquet 9

PASSEND ZU DEINEM GERICHT

+ 15.-CHF | 1 Tranche gebratene Gänseleber | Rossini

SAUCEN

PORTWEINJUS 3.5

BERNAISESAUCE 3.5

EIERSCHWÄMMLISAUCE 7

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PORTION VITAMINE 8

Buntes Buttersaisongemüse

RINDSFILETSTREIFEN 22.5

Pommes Frites

PIRATENTELLER GRATIS

zusätzlicher Teller um bei den Grossen zu räubern



HENESSEN MÜHLE

DESSERTS

ERTRUNKEN IM VIEILLE PRUNE 12.5

Kugel Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune

ERTRUNKEN IM FAVAIOS 12.5

Kugel Himbeersorbet mit einem Schuss Moscatel Favaios

FRÜCHTETELLER MIT PFEFFERMINZ 16.5

1 Kugel Zitronensorbet

APFELSCHNITTE 16.5

1 Kugel Zimtglace | Biscuit | Früchtegarnitur

SCHOKOLADEN SOUFFLE / KERN FLÜSSIG 17.5

1 Kugel Vanilleglace | Früchtegarnitur

PEREIRAS DESSERTVARIATION 19.5

Kugel Glace | Kuchen | Früchtegarnitur



UNSER GLACE & SORBET SORTIMENT

Preis pro Kugel: 5

VANILLE

CHOCOLAT

ERDBEER

MOCCA

ZIMT

HASELNUSS

HIMBEERSORBET

ZITRONENSORBET

ZWETSCHGENSORBET

Alle Glaces und Sorbets garniert mit Früchten



HENESSEN MÜHLE

GUTER GESCHMACK

DANK BESTEN ZUTATEN

Kulinarische Vielfalt vereint mit dem Genuss regionaler Spezialitäten - die Besonderheiten der Region aufzutischen, ist unsere Leidenschaft. Immer frisch. Immer saisonal. Immer geschmackvoll. Hier kommt so viel als möglich auf den Tisch, was in unserer Umgebung bewirtschaftet und verarbeitet wird. Das Beste aus der Region und dazu teilweise aus biologischem Anbau ist, was man für ein genussvolles Essen in guter Gesellschaft braucht.

Natürlicher Genuss - charaktervoll, lebensfroh und unkompliziert. So wird die zeitgemässe Küche im Henessenmühle Restaurant interpretiert.

HERKUNFT DER PRODUKTE

Rindsfilet: Australien
Rindstatar: Schweiz
Kalb: Schweiz
Crevetten: Vietnam | ASCS Aquakultur
Forelle & Saibling: Schweiz
Gänseleber: Frankreich
Rehterrine: AUT | Schweiz

Wir engagieren uns für eine ökologische Gastronomie für Ihren nachhaltigen Genuss.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken,
inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.

«z'Trinkä»

GETRÄNKE

Eptinger Mineralwasser still | prickelnd, 1 lt / 11
Eptinger Mineralwasser still oder prickelnd, 5 dl / 6
Eistee Fusetea (Lemon/ Lemongrass), 3.4 dl / 4.4
Coca Cola, 3.3 dl / 4.4
Coca Cola Zero, 3.3 dl / 4.4
Fanta Orange, 3.3 dl / 4.4
Rivella rot, 3.3 dl / 4.4
Möhl Shorley, 3.3 dl / 4.4
Frischer Fruchtsaft (Nach Tagesangebot), 2 dl / 6.5

SCHÜTZENGARTEN BIER & MÖHL SAFT

Edelspez Premium „Spezli“ (5.2%), 3.3 dl / 5
Lager hell, (4.8%), 5 dl / 5.8
St. Galler Klosterbräu, (5.2%), 3.3 dl / 5
Weizenbier Weisser Engel, (5.3%), 5 dl / 6.2
Schützengarten Zitronen Panaché Naturtrüb, (2.6%), 3.3 dl / 5
Schützengarten Grapefruit Bier Alkoholfrei, (0.5%), 3.3 dl / 5
Schützengold, (Alkoholfrei), (0.2%), 3.3 dl / 5
Möhl Saft vom Fass, naturtrüber Apfelwein, 5 dl / 6
Möhl Saft vom Fass, naturtrüber Apfelwein, (Alkoholhaltig, (4.0%)), 5 dl / 6
Möhl Bio Süssmost offen (naturreiner Schweizer Obstsaft von Äpfel und Birnen) 3 dl / 4 & 5 dl / 5

APÉRO

Hausschaumwein Raposeira Cüpli, 1 dl / 836
Champagner Laurent Perrier Cüpli, 1 dl / 14
Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Mineralwasser, 2 dl / 10.5
Hugo: Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco, Mineralwasser, 2 dl / 10.5
Campari, 4 cl (23%) / 8
Campari orange, 4 cl (23%) / 9.5
Cynar, 4 cl (16,5%) / 8
Martini bianco / rosso 4 cl (15%) / 8
Appenzeller Alpenbitter, 4 cl (29%) / 8
Sanbitter (Alkoholfrei), 1 dl / 6
Zusatz Mineral oder Orangenjus 1 dl / 1.5

KAFFEE / MILCHGETRÄNKE

Espresso 4.2
Doppelter Espresso 6.5
Kaffee 4.2
Milchkaffee 4.5
Cappuccino 5
Latte Macchiato 6
Hauschokolade (dampferhitzt) 5
Kaffee Fertig / Kaffee Lutz 6

TEE

THÈ MENTHE POIVRÈE (Pfefferminze) 4.5
THÈ VERT (China Jasmin) 4.5
THÈ NOIR (Assam) 4.5
THÈ ROOIBOS (Rooibos Classic) 4.5
TISANE (5 Kräutermischung) 4.5
VERVEINE (Eisenkraut) 4.5