Wirtschaft Obere Mühle

Steaks, Drinks & Rock n`Roll

Salzig zum Picken & Teilen

Marinierte Oliven leicht pikant (v)	**6.0**
Knackige Radiesli mit Meersalz (v)	**5.0**
Sardine aus der Dose mit Zitrone (v)	**7.0**
Muotathaler Schüblig vom Brett	**7.0**
Schweizer Alpkäse mit Feigensenf (v)	**9.0**

Line-up GartenBÜHNE

Freitag, 7. August – Audiodelikt
Samstag, 8. August – Eric Lee Band
Freitag, 14. August – Ben Curtiss featuring H. Sven
Sonntag, 16. August – Summer Wine & Dine
Freitag, 21. August – a brief imersion
Freitag, 28. August –Sonja Maria Band

Sommergerichte

Gazpacho Andaluz …… **11.0**
pikante Gemüse-Kaltschale serviert mit Grissini (v)

Wassermelonensalat …… **13.0**
mit Feta & Minze an leichtem Honig-Dressing (v)

Mozzarella di Bufala …… **14.0**
mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum (v) Hauptspeise **22.0**
mit saftig gebratener Schweizer Pouletbrust Hauptspeise **28.0**

Grill «äs hät solangs hät»

Mühli-Steak «Bavette» vom Rind **36.0**
leicht geräuchert und fein aufgeschnitten, am besten mit Michi-Churry-Sauce

Kalbshohrücken mit Kräuterbutter **42.0**
Muotathaler Schüblig mit scharfem Senf **18.0**
Gefüllte Peperoni mit frischem Gartenkraut (v) **26.0**

Zu allen Grilladen servieren wir eine Folien-Kartoffel
mit Kräuter-Sauerrahm und einen sommerlichen Gemüsesalat aus dem Smoker.

Dessert

Hausgemachter Mandelkuchen …… **9.0**
mit Sauerrahm-Glacé (v)

Lauwarmes Schoggi-Chüechli …… **11.0**
mit Erdbeersorbet von Sorbetto (v)

(v) = vegetarisch | Deklaration: Fleischspezialitäten (CH) von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal, den Käse vom Amstad Chäslädeli, das Gemüse aus unserem Eigenanbau und Jeune Primeur, das Brot vom Füürbeck. Sardine aus Marokko**.** Für Informationen zu Allergenen oder Intoleranzen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Wirtschaft Obere Mühle

Steaks, Drinks & Rock n`Roll

Wein 1dl

Prosecco	**7.0**
Gespritzter Weiss, Rosé oder Rot	**7.5**
Rosé «fruchtig»	**7.0**
Chasselas «süffig»	**6.0**
Chardonnay «voll»	**8.0**
Merlot CH «fruchtig»	**7.0**
Syrah ZA «kräftig»	**9.0**

Bier & Most

Quöllfrisch Naturtrüb offen 30cl	**4.5**
Quöllfrisch Naturtrüb offen 50cl	**7.0**
Weizen Bügel 50cl	**7.5**
Köhler Amber 33cl	**5.0**
Lazariter Monster Bräu 50cl	**11.0**
Leermond alkoholfrei 33cl	**5.0**
Möhl trüb und alkoholfrei 50cl	**6.5**

Drinks

Jsotta Rosé Spritz - Jsotta Vermouth Rosé (CH) & Tonic Water	**11.0**
Giselle Sprizz - Apéritif (CH), aus Quitte, Inger und Limette mit Prosecco	**11.0**
Portonic - My Amber Port & Tonic Water	**11.0**
G&T - Gin Breil Pur London Dry aus Brigels 45° & Tonic	**17.5**
M&M - Mühli Mule mit Vodka 40°, Ginger Beer, viel Eis & Gartenkraut	**14.0**

Warm & Kalt

Kafi «Chrüz & Quär» kalt oder warm	**7.5**
Milchkaffee, Cappuccino	**5.0**
Kaffee, Espresso	**4.5**
Doppelter Espresso	**5.5**
Latte Macchiatto	**5.5**
Tee von Sirocco	**5.0**
Kalter Kaffee	**6.0**

Doppio von Sirocco, viel Eis & Swissmilk

Alkoholfrei

San Pellegrino San Bitter 20cl	**5.0**
Acqua Tonica Noe, Mendrisio 20cl	**5.0**
Chaya Alpen-Tee mit Eis 33cl	**4.5**
Opaline Bio Fruchtsäfte 25 cl	**5.5**
Appenzeller Bschorle 33cl	**5.0**
Goba Cola & Zero 33cl	**4.5**
Goba Flauder 33cl	**4.5**
Rivella Rot 33cl	**4.5**
Mineralwasser laut & Still 50cl	**5.0**
Mineralwasser laut & Still 100cl	**8.0**
Hahnenburger pro Person	**3.0**

Kinder

Sirup	**1.0**
Rakete	**2.0**
Dubler Mohrenkopf	**2.5**
Piratenteller	**0.0**
Luftballon	**0.5**

Zigarren La Fuente

Handgerollt	**5 bis 19.0**

Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-jährige.
Spirituosen, Apéritifs und Alcopops an unter 18-jährige. Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.