Wirtschaft
Obere
Mühle

Grillgarten – A la carte

Mit Lavendel mariniertes Melonen-Carpaccio 14.0
mit Ziegenkäse, Kräutersalat & Pfefferminz-Öl (v)

Gurken Kaltschale 11.0
mit Limetten, marokkanischer Minze und Gin (v)

Crostini vom grillierten Markbein 16.0
mit Kräuterbutter, geräuchertem Fleur de sel & Kräutersalat

Mühli-Salat 11.0
Blattsalate, Gartenkraut & gekeimtes Getreide an Sauce Vinaigrette (v)

Stuck & Frang vom Tag

mit Fleisch und Fisch zwischen Kraut & Rüben

Alle Gerichte werden auf heisser Buchenholz Glut grilliert oder langsam im Smoker gegart. Serviert werden die ausgesuchten Stücke auf der grossen Platte mit farbigem Grill-Gemüse, Mühli-Auflauf, Rotwein-Jus & Gartenkraut.

Gerichte wie Lamm-Gigot, ganzer Zander, Kalbskotelette am Stück, Maispoularde, knuspriger Säuli-Bauch, Schweizer Alpenlachs... Preis nach Angebot & Gewicht.

Mühli-Steak «Bavette» 38.0
Unsere Hausspezialität vom Muotathaler Rind.
Leicht geräucht, fein aufgeschnitten und intensiv im Geschmack,
serviert mit Mühli-Churri-Sauce, farbigen Peperoni & Grill-Kartoffel

Grillierte Bachforelle 38.0
auf Auberginen-Püree, Risotto-Schnitte & Tomatenöl

Grillierte Lammkotelettes mit Kräuterkruste 42.0
mit eingelegtem Sommergemüse & lauwarmem Gerstensalat

Couscous mit Ziegenkäse 26.0
geschmorgtem Sommergemüse und süssen Aprikosen (v)

Wirtschaft
Obere
Mühle

Charbonnade

das Holzkohle Tischgrill Erlebnis ab 2 Gästen auf Voranmeldung.

Frisch von Hand geschnittenes Bavette, unsere Hausspezialität (Rind), Pouletbrust Kalbshuft und Säuli-Bäggli, Mühli-Schüblig & Gartengemüse. Dazu gibt's unsere feinen, hausgemachten Saucen, Appenzeller Tschipps, Pilaw-Reis & einen Glückssalat als Vorspeise. Menü Charbonnade 54.0 pro Gast

Gerichte wie Lamm-Gigot, ganzer Zander, Kalbskotelette am Stück, Maispoularde, knuspriger Säuli-Bauch, Schweizer Alpenlachs... Preis nach Angebot & Gewicht.

Dessert

Alpkäse Muma Veglia 13.0
von der Chascharia Val Müstair mit hausgemachtem Früchtebrot & Feigensenf

Crème Brûlée 9.0
mit Lavendel aus dem Mühli-Garten

Tarte Tatin 13.0
mit Aprikosen & Saurrahmglacé

Stängeli-Glacé 5.0
verschiedene Aromen von Gelati Gasparini

Schnaps-Idee

Truttiker Quitte 8.0
von der Familie Zahner, 41° - 2cl

(v) = vegetarisch | Deklaration: Wir beziehen unsere Fleischspezialitäten von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal, den frischen Fisch von der Familie Bianchi, den Käse vom Amstad Chäslädeli, das Gemüse aus unserem Eigenbau und von Jeune Primeur. Für Informationen zu Allergenen oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Rind, Kalb, Säuli, Poulet aus der Schweiz. Saibling & Zander aus der Schweiz.