Wirtschaft
Obere
Mühle

Charbonnade

das Holzkohle Tischgrill Erlebnis ab 2 Personen mit Voranmeldung.

Frisch von Hand geschnittenes Bavette, unsere Hausspezialität, Pouletbrust, Rinds- und Kalbshuft, Säuli-Bäggli, Kalbsbratwurst, Mühli-Schüblig, Alpspeck & Gartengemüse. Dazu gibt's unsere feinen, hausgemachten Saucen, Appenzeller Tschipps, Pilaw-Reis & einen Glückssalat als Vorspeise.

2-Gang Menü Charbonnade für CHF 54.0 pro Person, CHF 28.0 für Kinder bis 12 Jahre
Pro Person 250 Gramm. Nachschlag wird verrechnet.

Dessert

Alpkäse Muma Veglia 11.0
von der Chascharia Val Müstair mit hausgemachtem Früchtebrot & Feigensenf

Tiramisu 13.0
mit grilliertem Rhabarber & Schuss

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

Zigarren

Zigarren La Fuente ..... 5 bis 19.0
eine Auswahl von Caribean Tabaco

(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 Chäslädel, 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.