Gastronomie
Obere Mühle

Raclette für Gruppen

Für ein Raclette-Plausch stehen ihnen diverse Räume der Oberen Mühle zur Verfügung. Das rustikale Kachelofenzimmer eignet besonders gut für einen Raclette-Plausch. Den Apéro empfehlen wir auf jeden Fall draussen am wärmenden Feuer zu geniessen.

Raclette-Erlebnis 1

***

Rüeblisalat (v)
mit Sellerie und Orange
an Apfeldressing
CHF 11

***

Raclette (v)
mit kleinen Kartoffeln
und Essiggemüse

CHF 28

***

Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet
von Gasparini
CHF 5

Menü CHF 44

Eine Flasche Kirsch 50cl
vom Brenner Hans Erismann, ZH
CHF 95

Raclette-Erlebins 2

***

Plättli
Fleischspezialitäten vom Brett
Rettich & Essiggemüse
CHF 14

***

Raclette (v)
mit kleinen Kartoffeln,
und Essiggemüse,
Salatbar und Wirtschaftsbrot

CHF 38

***

Zwetschgensorbet
mit Schnaps
CHF 9

Menü CHF 61

Kirsch-Pauschale
pro Person
CHF 16

Raclette-Erlebnis 3

***

Nüsslisalat (Saison)
an Hausdressing
mit knusprigem Speck und Ei
CHF 16

***

Raclette (v)
mit kleinen Kartoffeln,
und Essiggemüse,
Salatbar und Wirtschaftsbrot
Rauchspeck & Wurst
CHF 46

***

Streuselkuchen
mit Sauerrahmglace
CHF 12

Menü CHF 74

Vielesser-Raclette
350 Gramm pro Person, Zuschlag
CHF 9

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Gerichte am Tisch (Raclette-Tisch-Grill) serviert oder als Buffet mit Raclettier-Meister präsentiert werden.

Der Raclette-Käse geht bis ins Mittelalter zurück. Bereits die Hirten pflegten diesen kulinarischen Brauch in gemütlicher Gesellschaft am offenen Feuer. Bei uns ist der Raclettier-Meister verantwortlich für die Zubereitung im Turbo-Ofen. Wir verwenden Raclette surchoix in den Varianten Nature, Pfeffer, Knoblauch und geräuchert von der Familie Strähl aus Siegershausen. Pro Person berechnen wir für Normalesser 250 Gramm Käse. Das Trockenfleisch beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen. **v = vegetarisch / v+ = vegan**

Gastronomie
Obere Mühle

Chäs-Fondue für Gruppen «drinnen oder draussen»

Geniessen Sie im Mondschein, in eine kuschelige Decke gehüllt, bei wärmendem Feuer und romantischem Kerzenschein, ein Glas Glühwein, zum Apéro ein Plättli Trockenfleisch und im Anschluss ein würzig-rassiges Outdoor-Fondue auf einem der idyllischen Aussenplätze der Oberen Mühle. Bei nassem Wetter stehen ihnen diverse Räume der Oberen Mühle zur Verfügung. Den Apéro empfehlen wir auf jeden Fall draussen am wärmenden Feuer zu geniessen.

Fondue-Menü 1	Fondue-Menü 2	Fondue-Menü 3
***	***	***
Plättli Fleischspezialitäten vom Brett Rettich & Essiggemüse CHF 14	**Nüsslisalat (Saison)** an Hausdressing mit knusprigem Speck und Ei CHF 16	**Rüeblisalat (v)** mit Sellerie und Orange an Apfeldressing CHF 11
***	***	***
Mühli-Käsefondue mit Fondue-Brot CHF 28	**Mühli-Käsefondue** mit Fondue-Brot und Gschwellti (Kartoffeln) CHF 30	**Speckfondue** Fondue-Brot und Gschwellti (Kartoffeln) CHF 34
***	***	***
Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet von Gasparini CHF 5	**Zwetschgensorbet** mit Schnaps CHF 9	**Streuselkuchen** mit Sauerrahmglace CHF 12
Menü CHF 47	Menü CHF 55	Menü CHF 58
Eine Flasche Kirsch 50cl vom Brenner Hans Erismann, ZH CHF 95	**Kirsch-Pauschale** pro Person CHF 16	**Vielesser-Fondue** 400 Gramm pro Person, Zuschlag CHF 9

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Vorspeisen und das Dessert am Tisch serviert oder als Buffet präsentiert werden.

Unsere Fonduemischung wird aus Gruyère vieux AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und Schweizer Bergkäse hergestellt. Pro Person berechnen wir für Normalesser 300 Gramm Fondue. Das Trockenfleisch beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen.
Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü beschränken. Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit. Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Bis zwei Werktage vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden.
Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis. **v = vegetarisch / v+ = vegan**

Gastronomie
Obere Mühle

Fondue Chinoise für Gruppen «drinnen oder draussen»

Für ein Fondue Chinoise stehen ihnen diverse Räume der Oberen Mühle zur Verfügung. Das rustikale Kachelofenzimmer und die KulturBar eignen sich besonders gut für diesen Anlass. Den Apéro empfehlen wir auf jeden Fall draussen am wärmenden Feuer zu geniessen. Je nach Raum offerieren wir gerne einen individuellen Vorschlag.

Chinoise-Menü 1	Chinoise-Menü 2	Chinoise-Menü 3
***	***	***
Saisonsalat (v) Blattsalat mit Gemüsestreifen an Hausdressing CHF 9	**Rüeblisalat (v)** mit Sellerie und Orange an Apfeldressing CHF 11	**Nüsslisalat (Saison)** an Hausdressing mit knusprigem Speck und Ei CHF 16
***	***	***

Fondue Chinoise
von Hand geschnittenem Rindfleisch, Pouletbrust, Kalbshuft, Säuli-Bäggli
3 verschiedenen hausgemachten Saucen, Blattsalat, Kabissalat,
eingemachtes Gemüse und Pilaw-Reis
CHF 48

***	***	***
Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet von Gasparini CHF 5	**Zwetschgensorbet** mit Schnaps CHF 9	**Streuselkuchen** mit Sauerrahmglace CHF 12
Menü CHF 62	Menü CHF 68	Menü CHF 76

Vielesser-Fondue
100 Gramm zusätzlich pro Person,
Zuschlag CHF 12

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Vorspeisen und das Dessert am Tisch serviert, stehend zum Apéro oder als Buffet präsentiert werden.

Unsere Fleischspezialitäten beziehen wir von der Meztgerei Heinzer aus dem Muotathal. Pro Person berechnen wir für Normalesser 260 Gramm Fondue-Gut. Für Vielesser servieren wir 100 Gramm zusätzlich und verrechnen CHF 12.00 pro Person. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü beschränken. Mit vegetarischer Variante. Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit. Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Bis zwei Werktage vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden.
Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis. **v = vegetarisch / v+ = vegan**

Wirtschaft Ober Mühle GmbH. Änderungen vorbehalten / Alle Preise ohne Nachservice in CHF inklusive MwSt. / Es gelten unserer AGBs.