Gastronomie
Obere Mühle

# Grill-Buffets, Kanalgrill oder Charbonnade (Holzkohle-Tischgrill)

Besonders bei Feiern mit Freunden, Familie oder den Kolleginnen und Kollegen sind Leckereien vom Grill von Fleisch, Fisch bis vegetarisch beliebte Gerichte. Denn hier haben alle Gäste die Möglichkeit, nach Lust und Laune zuzugreifen. Eine Vielzahl von Beilagen garantiert, dass alle auf Ihre Kosten kommen. Das sorgt für gute Stimmung und macht aus der Feierlichkeit einen grossartigen Event. Je nach Grill-Party grillieren wir auf offenem Feuer, im Smoker, Green Egg oder am Spiess das Grosse Pièce!

Die nachfolgenden Preise und Angebote beziehen sich auf Grill-Parties inklusive Grillmeister der Wirtschaft Obere Mühle. Gerne übernehmen wir auch die Gesamtorganisation von ihrem Fest. Möchten Sie einen Teil ihrer Party selbst organisieren, so unterstützen wir Sie gerne im Bereich Bereitstellung von Grillangeboten, Geschirrvermietung und Getränkedienst. Die Unterlagen dazu finden Sie auf unserer Webseite.

Die folgenden Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen. Das Menü muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden. Für Gäste, welche kein Fleisch oder Fisch essen bieten wir vegetarische Alternativen. Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit. Die definitive Personenanzahl geben Sie uns bitte 3 Tage vor dem Anlass bekannt.

Gastronomie
Obere Mühle

# Grill-Buffets für Gruppen

Alle Gerichte werden auf heisser Buchenholz Glut grilliert oder langsam im Smoker gegart. Serviert werden die ausgesuchten Stücke mit einer breiten Auswahl an saisonalem Grill-Gemüse und allerlei Beilagen. Immer mit vegetarischer Variante. Geniessen sie unter freiem Himmel im privaten Garten der Senfmühle, an der Glatt auf dem grossen Vorplatz, in grosser Gesellschaft oder kleiner Gruppe unter der Pergola Grill-Spezialitäten vom Feuer. Bei nassem Wetter stehen ihnen diverse Zelte oder Räume der Oberen Mühle zur Verfügung. Während der kalten Jahreszeit besteht die Möglichkeit, dass wir draussen für ihre Gäste grillieren und die Speisen drinnen als Buffet präsentieren.

## Grill-Party 1

***

**Party-Picker**
Chips, Nüssli & Oliven
CHF 5

***

**Steaks & Wurst***
Mühli-Steak (Rind), Pouletsteak
Schweins- und Kalbsbratwurst,
Muotathaler Schüblig
Vegi: Gemüseburger mit Salsa
CHF 42

***

**Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet**
von Gelati Gasparini
CHF 5

Party-Menü CHF 52

## Grill-Party 2

***

**zum Picken**
Hummus mit Koriander & Pitabrot
würziger Schweizer Bergkäse,
Radiesli mit Kraut & Meersalz
CHF 12

***

**Grosse Pièce & Wurst***
Entrecôte Double oder Picanha,
Muotathaler Kalb mit Thymian,
Säulihals aus dem Smoker
Schüblig und Kalbsbratwurst
Vegi: Gemüseburger mit Salsa
CHF 52

***

**Kuchen & Früchte**
Zweierlei Kuchen & Früchtekorb
CHF 11

Party-Menü CHF 75

## Grill-Party 3

***

**zum Picken**
Hummus mit Koriander & Pitabrot
würziger Schweizer Bergkäse,
Radiesli mit Kraut & Meersalz
eiskalte Gazpacho
CHF 18

***

**Fisch & Fleisch***
Mühli-Steak (Rind), Muotathaler
Kalb mit Thymian,
Säulihals aus dem Smoker,
Lammhüftli & Würste
Lachs & Calamari mit Limette
Vegi: Gemüseburger mit Salsa
CHF 62

***

**Glacé & frische Früchte**
kleiner Fruchtsalat
und Stängeli-Glacé Gasparini
CHF 13

Party-Menü CHF 93

*Zu allen Grill-Angeboten servieren wir je nach Saison **vom Gemüsegrill die Pimentos de Padron mit Meersalz, Cipollotti mit rosa Pfeffer, grünen oder weissen Spargeln, Maiskolben mit gesalzener Butter, gefüllte Pilze, rote Zwiebeln, Wassermelone, Pfirsich oder süsse Cherry-Tomaten. Als Beilagen gibt's bunte Salate vom Buffet, Rosmarin Kartoffeln mit Kräuterquark, Honig-Senf, unsere Mühli-Churri-Sauce, BBQ-Sauce und einen Brotkorb.** Unsere Fleischspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Pro Person berechnen wir für Normalesser 260 Gramm Grillgut.

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. Wünschen Sie einen Nachschlag von Fleisch und Beilagen, bitten wir Sie um Mitteilung bei der Menübestellung. 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.

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

Gastronomie
Obere Mühle

# Kanalgrill – der Social Event!

Sie sind auf der Suche nach dem Highlight für Ihre Gartenparty oder Ihren Firmenanlass? Egal ob mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch, der Kanalgrill ist ein kulinarisches Erlebnis und bietet gleichzeitig Spass für alle! Grillieren als Social Event. Ihre Gäste stellen ihr Essen nach eigenen Wünschen und Vorlieben zusammen und grillieren es danach selbstständig. Der Kanalgrill bietet dabei genügend Platz für alle Ihre Party-Gäste, die zur gemeinsamen Zubereitung ihrer Speisen genau dort zusammenkommen. Im Vordergrund stehen vor allem das Social Event und natürlich der Spass an der Sache selbst.

**Wie funktioniert's?**
Das Essen wird hauptsächlich auf Spiessen grilliert, die natürlich ganz frei von jedem Einzelnen zusammengestellt werden können. Der Kanalgrill besitzt jeweils links und rechts Einkerbungen, in die der Spiess einfach gelegt wird. Während das Grillgut damit perfekt über dem Feuer platziert ist, kann der Gast gleichzeitig durch einfaches Drehen am Spiess von aussen sein Grillgut von allen Seiten gleichmässig garen lassen.

**Kanalgrill-Erlebnis inklusive Grill-Coach**
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Bratspeck, Gemüse & Früchte mit buntem Salatbuffet, Honig-Senf, unsere Mühli-Churri-Sauce, BBQ-Sauce und einen Brotkorb.
CHF 52.00 pro Person (260 Gramm Grillgut)

Unsere Fleischspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Pro Person berechnen wir für Normalesser 260 Gramm Grillgut. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen. Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis.

Gastronomie
Obere Mühle

# Charbonnade - das Holzkohle Tischgrill Erlebnis! (Fleisch oder Vegi)

Dieses traditionelle Tischgrill-Vergnügen aus der Romandie und Frankreich verbindet den Holzkohlegrill mit dem Fondue Bourguignon. Feine Fleischstücke bereiten die Gäste auf dem Tischgrill selbst zu. Dazu werden feine, rassige Saucen und Pommes Frites oder die ganz feinen Pommes Allumettes serviert. Da wir nicht über eine tischeigene Ventilation verfügen, gibt es die Charbonnade bei uns nur im Aussenbereich. Die Senfmühle, der Vorplatz sowie die gedeckte Seitenterrasse vom grossen Saal eignen sich besonders gut dafür. Wird es kühl und unangenehm, wechseln wir nach drinnen und servieren dann Fondue Chinoise aus der heissen Pfanne.

**Charbonnade**
mit frisch von Hand geschnittenem Bavette (Rind), Pouletbrust, Kalbshuft, Säuli-Bäggli, Kalbsbratwurst & Mühli-Schüblig, 3 verschiedenen hausgemachten Saucen, Blattsalat, Kabissalat, eingemachtes Gemüse und Pilaw-Reis.
Für Vegetarier servieren wir Grillkäse und Früchte
CHF 52.00 pro Person

Unsere Fleischspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Pro Person berechnen wir für Normalesser 260 Gramm Grillgut. Für Vielesser servieren wir 100 Gramm zusätzlich und verrechnen CHF 12.00 pro Person. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 bis 54 Personen. Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis.