Gastronomie
Obere Mühle

Menüvorschläge | Winter

Menü 1

***

Saisonsalat (v)
Blattsalat mit Gemüsestreifen
an Hausdressing
CHF 9

***

Suppe (v)
Kürbissuppe mit süssem Apfel
CHF 9

***

Schweinsbratwurst*
an Zwiebelsauce
Bratkartoffeln und Gemüse
CHF 22

***

Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet
von Gasparini
CHF 5.00

4-Gang CHF 45
3-Gang CHF 36

Alternativ-Hauptgang

Heisser Fleischkäse
Kartoffelsalat
Wirtschaftsbrot und Senf
CHF 20

Vegi-Hauptgang 1*

Gebackener Blumenkohl (v)
an Kräuter-Vinaigrette
Bratkartoffeln und Gemüse

Menü 2

***

Randensalat (v)
mit Honig und Ziegenkäse
Baumnüsse
CHF 12

***

Suppe (v)
Rotkabissuppe mit Marroni
CHF 11

***

Hackbraten vom Kalb*
an Cognac-Sauce
mit Kartoffelstock und Gemüse
CHF 34

***

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgen-Kompott
CHF 11

4-Gang CHF 66
3-Gang CHF 55

Alternativ-Hauptgang

Szegediner Gulasch
vom Rind
mit Kartoffeln und Sauerkraut
CHF 34

Vegi-Hauptgang 2*

Gemüse-Hackbraten (v)
an Joghurt-Sauce
mit Kartoffelstock und Gemüse

Menü 3

***

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

***

Suppe (v)
Rüebli-Orangensuppe
CHF 9

***

Saftiger Säulibraten
an Rosmarin-Jus auf Pilzragout
Polenta, Rande & Sellerie
CHF 32

***

Zwetschgen-Streuselkuchen
mit Joghurt-Glacé
CHF 12

4-Gang CHF 68
3-Gang CHF 59

Alternativ-Hauptgang

Geschmortes Rindskopfbäggli
auf Pilzragout
Polenta und Wintergemüse
CHF 38

Vegi-Hauptgang 3*

Gemüsestrudel (v)
auf Pilzragout mit glasierter
Rande & Sellerie

Gastronomie
Obere Mühle

Menü 4

***

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

***

Steinpilzravioli (v)
an Salbeibutter
mit geröstete Baumnüssen
CHF 16

***

Schweizer Roastbeef*
Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit
Sauerrahm & Wintergemüse
CHF 42

***

Schokoladenkuchen
mit Joghurt-Glace
CHF 13

4-Gang CHF 85
3-Gang CHF 73

Alternativ-Hauptgang

Tafelspitz (Rind)
mit Meerrettich und kleinen
Kartoffeln auf Wurzelgemüse
CHF 42

Vegi-Hauptgang 4*

Gebackener Blumenkohl (v)
an Kräuter-Vinaigrette
mit Ofenkartoffeln & Gemüse

Menü 5

***

Quinoa-Salat (v)
mit getrockneten Aprikosen,
Feigen und Koriander
CHF 11

***

Lachsfilet
auf lauwarmem Linsensalat
an Kürbis-Vinaigrette
CHF 18
Vegi mit gebackenem Blumenkohl

***

Rinds-Stroganoff*
Paprika-Sauce mit Crème Fraîche,
Peperonata & Spätzli
CHF 38

***

Cremiger Cheesecake
mit Waldbeeren
CHF 13

4-Gang CHF 81
3-Gang CHF 63

Alternativ-Hauptgang

Boeuf Bourguignon (Rind)
mit Pilzragout und Perlzwiebeln,
Kartoffeln & Wurzelgemüse
CHF 38

Vegi-Hauptgang 5*

Kichererbsen-Stroganoff (v)
Paprika-Sauce mit Crème Fraîche,
Grillgemüse & Reis

Menü 6

***

Gezupfte Rauchforelle
auf Kartoffelsalat mit Meerrettich
und Joghurt-Dressing
CHF 14
Vegi mit Frischkäsemousse

***

Capuns
mit Trockenfleisch, kleinem
Gemüse & Bergkäse
CHF 14
Vegi ohne Trockenfleisch

***

Glasierter Kalbsrollbraten*
Oliven-Jus, getrocknete Tomaten
Spätzli und schwarzen Rüebli
CHF 38

***

Apfel-Strudel
an Vanille-Sauce und Zimt-Rahm
CHF 13

4-Gang CHF 81
3-Gang CHF 65

Alternativ-Hauptgang

Kalbskopfbäggli geschmort
mit Mascarpone-Polenta,
Kräuteröl und Wintergemüse
CHF 54

Vegi-Hauptgang 6*

Gemüse-Piccata (v)
Oliven-Jus, getrocknete Tomaten
Spätzli und schwarzen Rübli

Gastronomie
Obere Mühle

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

Diese Vorschläge gelten für Gruppen von 20 bis 300 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 inklusive vegetarischer Variante 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. Alternativ offerieren wir auch gerne ein Kindermenü.
v = vegetarisch / v+ = vegan