Gastronomie
Obere Mühle

Snacks, Apéro Riche & Klappibrötli | Winter

- Für einen Apéro Riche ohne anschliessendes Menü empfehlen wir 5 bis 6 Einheiten pro Gast an Snacks, Apéro-Platten und Flammkuchen oder eine Auswahl an Rubinas Klappibrötli auszuwählen.
- Für einen Apéro mit anschliessendem Menü oder Flying-Dinner empfehlen wir 3 bis 4 Einheiten.
- Für ein Sandwich-Lunch oder Dinner ohne Apéro empfehlen wir 4 Klappibrötli pro Gast.

Apéro & Klappibrötli – stehend oder sitzend am Tisch

Snacks – zum Teilen – 1 Portion für 5 Personen	**p/Portion**
• Geröstete Nussmischung, Chips & Tschipps (v+)	15.0
• Rezenter Bergkäse & mit Kräutern marinierte Oliven (v)	18.0
• Salsiz von der Metzgerei Heinzer & handgerollte Grissini	18.0
• Radiesli mit Kraut und Meersalz (v+)	15.0
• Hummus mit Chili, Koriander und Pitabrot (v+)	15.0

Apéro-Platten – in der Tischmitte - ab 10 Personen	**p/Person**
• Muotathaler Fleischspezialitäten (50g) von der Metzgerei Heinzer & Hausbrot	9.0
• Schweizer Käse (50g) vom Chäslädeli Amstad mit Feigensenf & Hausbrot (v)	7.0
• Knackiges Gemüse (80g) mit würzigem Kräuterquark & Hausbrot (v)	7.0
• Gemischtes Plättli mit Trockenfleisch (30g), Käse (30g) und Gemüse (50g) & Hausbrot	14.0

Flammkuchen – in der Tischmitte – geschnitten ab 10 Personen	**p/Stück**	**p/Person**
• Klassisch - mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln	17.5	4.0
• Vegetarisch - mit Crème Fraîche, Lauch und Käse (v)	17.5	4.0
• Ocean - mit Crème Fraîche, Lachs und Dill	21.0	5.0

Rubinas «Mini Klappibrötli» - Bestellmenge 8 pro Variante	**p/Stück**
• Schweizer Rohschinken mit gesalzener Butter	6
• Schweizer Käse mit Tessiner Feigensenf (v)	5
• Rauchlachs mit Kapern und Meerrettich	5
• Kräuterfrischkäse und Gurke (v)	5

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 12 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 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**