Gastronomie
Obere Mühle

Tavolata 1 | Winter

Vorspeisen	16.50
Gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen und Kernen (v+)	
Quinoa Salat mit getrockneten Aprikosen & Feige (v+)	
Rauchlachs auf lauwarmem Linsensalat an Kürbis-Vinaigrette	
Kalter Braten, dünn aufgeschnitten an Honigsenf mit Dörrpflaumen	
Zwischengang	12.00
Handgemachte Gnocchi mit Spinat, Mascarpone & gerösteten Pinienkerne (v)	
Hauptspeisen	38.00
Knusperpoulet mit Rosmarin, Chili und Limette	
Vegetarische Capuns mit kleinem Gemüse und Bergkäse (v)	
Rindfleisch «Stroganoff» an pikanter Paprika-Sauce & Crème Fraîche	
Spätzli (v) und geschmortes Gemüse (v+)	
Käse	9.0
Schweizer Bergkäse mit Feigensenf und Früchtebrot (v)	
Dessert	11.0
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott (v+)	
Tavolata in 5 Gängen pro Person	**86.50**
Tavolata in 3 Gängen pro Person	**65.50**

Tavolata 2 | Winter

Vorspeisen	18.50
Gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen und Kernen (v+)	
Randensalat mit Honig, Ziegenkäse & Baumnüsse (v)	
Gezupfte Rauchforelle auf Kartoffelsalat mit Meerrettich & Joghurt-Dressing	
Rindfleisch-Salat mit glasiertem Kürbis, Chili & Koriander	
Zwischengang	14.00
Steinpilzravioli an Salbeibutter mit gerösteten Baumnüssen (v)	
Hauptspeisen	42.00
Gelbes Chicken Curry mit Reis	
Vegetarische Spätzli mit Pilzen & Sauerkraut (v)	
Hackbraten vom Kalb an Senfrahmsauce mit Pilzragout	
Quetschkartoffel (v) mit Sauerrahm & Wintergemüse (v+)	
Käse	9.00
Schweizer Bergkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	
Dessert	12.00
Cremiger Cheesecake mit Waldbeeren (v+) & Schoko-Brownies	
Tavolata in 5 Gängen pro Person	**95.50**
Tavolata in 3 Gängen pro Person	**72.50**

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

Gastronomie
Obere Mühle

Was ist eine Tavolata?
Es gibt kaum eine geselligere Art, das Leben zu geniessen wie mit einer Tavolata. Wir servieren eine herrliche Variation verschiedener Platten oder grosser Teller mit allem, was Herz und Appetit begehrt. Davon bedienen sich alle Gäste, man reicht sich die Platten, probiert da, schnabuliert dort und nimmt, so viel und was man mag.

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

Diese Vorschläge gelten für Gruppen von 30 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**