

## GRILL-BUFFETS ODER KANALGRILL / GRILL-ERLEBNISSE FÜR GRUPPEN

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 Geschirrvermietung und Getränkediens. 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.

## SOMMER - MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ 1

•  
**Sommersalat (v)**

Blattsalat mit Sprossen  
 an Kräuter-Vinaigrette  
 CHF 9

•  
**Suppe (v)**

Tomatensuppe mit Basilikumöl  
 CHF 9

•  
**Schweinsbratwurst\***

an Zwiebelsauce  
 Bratkartoffeln und Gemüse  
 CHF 22

•  
**Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet**

von Gasparini  
 CHF 5

4-Gang Menü  
 CHF 45

3-Gang Menü  
 CHF 36

### Alternativ-Hauptgang

•  
**Heisser Fleischkäse**

Kartoffelsalat  
 Wirtschaftsbrot und Senf  
 CHF 20

### Vegi-Hauptgang 1\*

•  
**Gebackener Käse (v)**

an Kräuter-Vinaigrette  
 Bratkartoffeln und Gemüse

### MENÜ 2

•  
**Gurkensalat (v)**

mit Ziegenfrischkäse & Oliven  
 an Zitronen-Vinaigrette  
 CHF 12

•  
**Suppe (v)**

Walliser Aprikosenkaltschale  
 CHF 11

•  
**Hackbraten vom Kalb\***

an Cognac-Sauce  
 mit Kartoffelstock und Gemüse  
 CHF 34

•  
**Fruchtsalat mit Minze**

und Vanille-Glacé  
 CHF 11

4-Gang Menü  
 CHF 66

3-Gang Menü  
 CHF 55

### Alternativ-Hauptgang

•  
**Maispouardenbrust**

an Rotweinjus,  
 Bratkartoffeln und Grillgemüse  
 CHF 36

### Vegi-Hauptgang 2\*

•  
**Gemüse-Hackbraten (v)**

an Joghurt-Sauce mit  
 Kartoffelstock und Gemüse

### MENÜ 3

•  
**Büffelmozzarella (v)**

mit sonnengereiften Tomaten,  
 Oliven und Basilikumpesto  
 CHF 14

•  
**Suppe (v)**

Gurkenkaltschale mit Minze  
 CHF 9

•  
**Säulibraten vom Grill\***

an Rosmarin-Jus  
 mit Gnocchi und Sommergemüse  
 CHF 32

•  
**Zwetschgen-Streuselkuchen**

mit Joghurt-Glacé  
 CHF 12

4-Gang Menü  
 CHF 68

3-Gang Menü  
 CHF 59

### Alternativ-Hauptgang

•  
**Geschmortes Rindskopfbäggli**

mit schwarzen Oliven  
 Gnocchi und Sommergemüse  
 CHF 38

### Vegi-Hauptgang 3\*

•  
**Gemüsestrudel (v)**

mit Feta und Sommergemüse  
 an Sauce Vinaigrette

## SOMMER - MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ 4

●  
**Sommersalat (v)**

Bunter Blattsalat mit Rhabarber  
und Spargel an Honig-Sauce  
CHF 16

●  
**Penne Rigate (v)**

mit konfierten Tomaten,  
Pecorino & Limetten-Öl  
CHF 14

●  
**Schweizer Roastbeef\***

Kräuterbutter, Quetschkartoffel  
mit Sauerrahm & Sommergemüse  
CHF 42

●  
**Rhabarberkompott**

mit Joghurt und Schoggikuchen  
CHF 12

4-Gang Menü  
CHF 84

3-Gang Menü  
CHF 72

### Alternativ-Hauptgang

●  
**Tafelspitz (Rind)**

mit Meerrettich und kleinen  
Kartoffeln auf Sommergemüse  
CHF 42

### Vegi-Hauptgang 4\*

●  
**Gebackener Blumenkohl (v)**

an Kräuter-Vinaigrette mit  
Quetschkartoffel & Gemüse

### MENÜ 5

●  
**Quinoa-Salat (v)**

mit Aprikose, Melone und Minze  
an Limetten-Sauce  
CHF 12

●  
**Schweizer Lachsfilet**

auf lauwarmem Linsensalat  
an Tomaten-Vinaigrette  
CHF 18  
Vegi mit glasiertem Endive

●  
**Rinds-Stroganoff\***

Paprika-Sauce mit Crème Fraîche,  
Grillgemüse & Spargelreis  
CHF 38

●  
**Cremiger Cheesecake**

mit Waldbeeren  
CHF 13

4-Gang Menü  
CHF 81

3-Gang Menü  
CHF 63

### Alternativ-Hauptgang

●  
**Boeuf Bourguignon (Rind)**

Sommerzwiebeln & Pilzragout,  
Kartoffelstock & Wurzelgemüse  
CHF 38

### Vegi-Hauptgang 5\*

●  
**Kichererbsen-Stroganoff (v)**

Paprika-Sauce mit Crème Fraîche,  
Grillgemüse & Spargelreis

### MENÜ 6

●  
**Gezupfte Rauchforelle**

mit Sommersalat und Sprossen  
an Kräuter-Joghurt-Sauce  
CHF 14  
Vegi mit Hobelkäse

●  
**Ricotta-Ravioli (v)**

mit Limette und Rucola  
an Thymianbutter  
CHF 16

●  
**Glasierter Kalbsrollbraten\***

Olivens-Jus, getrocknete Tomaten  
Spätzli und schwarzen Rübli  
CHF 38

●  
**Sommerbeeren**

mit Crème Cruyère & Krokant  
CHF 14

4-Gang Menü  
CHF 82

3-Gang Menü  
CHF 66

### Alternativ-Hauptgang

●  
**Kalbskopfbäggli geschmort**

mit Mascarpone-Polenta,  
Kräuteröl und Sommergemüse  
CHF 54

### Vegi-Hauptgang 6\*

●  
**Gemüse-Piccata (v)**

Olivens-Jus, getrocknete Tomaten  
Spätzli und schwarzen Rübli

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 139 Personen. Für Gruppen ab 140 bis 220 Personen werden die Menüs aus logistischen Gründen leicht angepasst. Dabei beraten wir Sie gerne individuell. 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.

Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit.

Die definitive Personenanzahl geben Sie uns bitte 4 Tage vor dem Anlass bekannt. Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis. Alternativ offerieren wir auch gerne ein Kindermenü.

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