

RACLETTE FÜR GRUPPEN

Für ein Raclette-Plausch stehen Ihnen diverse Räume der Oberen Mühle zur Verfügung. Das rustikale Kachelofenzimmer eignet besonders gut für einen Raclette-Plausch. Den Apéro empfehlen wir auf jeden Fall draussen am wärmenden Feuer zu geniessen.

RACLETTE MENÜ 1

•
Rüebli Salat (v)

mit Sellerie und Orange
 an Apfeldressing
 CHF 11

•
Raclette (v)

mit kleinen Kartoffeln
 und Essiggemüse
 CHF 28

•
Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet

von Gasparini
 CHF 5

Menü
 CHF 44

•
Eine Flasche Kirsch 50cl

vom Brenner Hans Erismann, ZH
 CHF 95

RACLETTE MENÜ 2

•
Plättli

Fleischspezialitäten vom Brett Rettich &
 Essiggemüse
 CHF 14

•
Raclette (v)

mit kleinen Kartoffeln,
 und Essiggemüse,
 Salatbar und Wirtschaftsbrot
 CHF 38

•
Zwetschgensorbet

mit Schnaps
 CHF 9

Menü
 CHF 61

•
Kirsch-Pauschale

pro Person
 CHF 16

RACLETTE MENÜ 3

•
Nüssli Salat (Saison)

an Hausdressing
 mit knusprigem Speck und Ei
 CHF 16

•
Raclette (v)

mit kleinen Kartoffeln,
 und Essiggemüse,
 Salatbar und Wirtschaftsbrot
 Rauchspeck & Wurst
 CHF 46

•
Streuselkuchen

mit Sauerrahmglace
 CHF 12

Menü
 CHF 74

•
Vielesser-Raclette

350 Gramm pro Person, Zuschlag
 CHF 9

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Gerichte am Tisch (Raclette-Tisch-Grill) serviert oder als Buffet mit Raclettier-Meister präsentiert werden.

Der Raclette-Käse geht bis ins Mittelalter zurück. Bereits die Hirten pflegten diesen kulinarischen Brauch in gemütlicher Gesellschaft am offenen Feuer. Bei uns ist der Raclettier-Meister verantwortlich für die Zubereitung im Turbo-Ofen. Wir verwenden Raclette surchoix in den Varianten Nature, Pfeffer, Knoblauch und geräuchert von der Familie Strähl aus Siegershausen. Pro Person berechnen wir für Normalesser 250 Gramm Käse. Das Trockenfleisch beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen. **v = vegetarisch / v+ = vegan**

CHÄS-FONDUE FÜR GRUPPEN «DRINNEN ODER DRAUSSEN»

Geniessen Sie im Mondschein, in eine kuschelige Decke gehüllt, bei wärmendem Feuer und romantischem Kerzenschein, ein Glas Glühwein, zum Apéro ein Plättli Trockenfleisch und im Anschluss ein würzig-rassiges Outdoor-Fondue auf einem der idyllischen Aussenplätze der Oberen Mühle. Bei nassem Wetter stehen ihnen diverse Räume der Oberen Mühle zur Verfügung. Den Apéro empfehlen wir auf jeden Fall draussen am wärmenden Feuer zu geniessen.

FONDUE MENÜ 1

Plättli

Fleischspezialitäten vom Brett
 Rettich & Essiggemüse
 CHF 14

Mühli-Käsefondue

mit Fondue-Brot
 CHF 28

Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet

von Gasparini
 CHF 5

Menü
 CHF 47

Eine Flasche Kirsch 50cl

vom Brenner Hans Erismann, ZH
 CHF 95

RACLETTE MENÜ 2

Nüsslisalat (Saison)

an Hausdressing
 mit knusprigem Speck und Ei
 CHF 16

Mühli-Käsefondue

mit Fondue-Brot
 und Gschweltli (Kartoffeln)
 CHF 30

Zwetschensorbet

mit Schnaps
 CHF 9

Menü
 CHF 55

Kirsch-Pauschale

pro Person
 CHF 16

RACLETTE MENÜ 3

Rüebli-salat (v)

mit Sellerie und Orange
 an Apfeldressing
 CHF 11

Speckfondue

Fondue-Brot
 und Gschweltli (Kartoffeln)
 CHF 34

Streuselkuchen

mit Sauerrahmglace
 CHF 12

Menü
 CHF 58

Vieleser-Raclette

350 Gramm pro Person, Zuschlag
 CHF 9

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Gerichte am Tisch (Raclette-Tisch-Grill) serviert oder als Buffet mit Raclettier-Meister präsentiert werden.

Der Raclette-Käse geht bis ins Mittelalter zurück. Bereits die Hirten pflegten diesen kulinarischen Brauch in gemütlicher Gesellschaft am offenen Feuer. Bei uns ist der Raclettier-Meister verantwortlich für die Zubereitung im Turbo-Ofen. Wir verwenden Raclette surchoix in den Varianten Nature, Pfeffer, Knoblauch und geräuchert von der Familie Strähl aus Siegershausen. Pro Person berechnen wir für Normalesser 250 Gramm Käse. Das Trockenfleisch beziehen wir von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal. Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 20 Personen. **v = vegetarisch / v+ = vegan**

GASTRONOMIE OBERE MÜHLE



BY RUBINA

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.