

## GenussTisch – Menü Sorglos



Jeden Tag jeweils ab 18 Uhr, erhältlich ab 4 Gäste, in der Regel auf Vorbestellung.  
Für die gemütliche Genussrunde und Weintrinker. Beinhaltet Mühli-Tavolata in 4 Gängen mit 5 verschiedenen Weinen in allen Farben und jede Menge Kurzgeschichten vom Mühli-Wirt Tobias.  
Pro Gast CHF 128 für Tivolata & Wein.

## Servus, griaß di!



Dinner 18 Uhr, Show 20 Uhr  
Ein Ohren- und Gaumenschmaus mit Klassikern aus der österreichischen Küche und frischer Bühnenkunst.  
3-Gang Menü CHF 39 ohne Getränke, Show CHF 40/45

Fr. 2. Oktober - Clemens Maria Schreiner | Do. 22. Oktober - Bye Maxene | Do. 17. Dezember Kernölamazonen |  
Fr. 18. Dezember Kernölamazonen | Sa. 30. Januar - Klakradl | Fr. 19. Februar - Omar Sarsam

## Soul & Pepper – Music Dinner mit der Band Neighbours



Samstag, 17. Oktober, 19 Uhr  
Durch die Vielseitigkeit dieser sechs Musiker werden verschiedene Musikstile adaptiert und interpretiert. Die Liedauswahl deckt eine Bandbreite von Soul über Funk bis zu Balladen und Jazz-Standards. Die Stücke sind meist bekannt, bekommen aber durch die Instrumentalbesetzung ihren ganz eigenen „Neighbours“-Charakter.  
3-Gang Menü CHF 79 inkl. Apéro & Konzert ohne Getränke

## Gastkoch & Kochbuchautor Bernie Rieder aus Österreich



Freitag, 13. November 2020, Apéro 18.30 Uhr, Dinner 19 Uhr.  
Der Spitzenkoch Bernie Rieder zaubert für Sie ein köstliches Menü aus seinem neuen Kochbuch Pollo d'Oro auf Ihren Teller. Er wird in seiner herrlich, lebhaften Manier, vor, zwischen und nach den verschiedenen Gängen kunterbunte Anekdoten und Wissenswertes aus der Welt des Huhnes preisgeben.  
4-Gang Menü CHF 59 inkl. Anekdoten ohne Getränke

## Menu littéraire



Mittwoch, 18. November 2020, Apéro 18.30 Uhr, Start 19 Uhr.  
Ein Genussmenü, auserlesene Literatur und tolle Weine warten auf Sie. Denis Hirsiger von WortGenuss stellt Ihnen eine handverlesene Auswahl der aktuellen Neuerscheinungen aus der Belletristik vor. Ein kurzweiliger, unterhaltsamer und spannender Abend.  
3-Gang Menü CHF 55 inkl. Lesung ohne Getränke

## Vollmond Outdoor Fondue



Oktober 2020 bis März 2021  
Im Mondschein bei wärmendem Feuer und romantischem Kerzenschein mit Apéroplättli & heissem Glühwein geniessen Sie ein würzig-rassiges Käsefondue in der liebevoll winterlich dekorierten Gartenwirtschaft mit kuschligen Wolldecken und offenem Feuer. Bei Nasswetter drinnen im rustikalen Kachelofenzimmer.  
CHF 46 für Käsefondue inkl. 1 Glas Glühwein & Apéroplättli

Do. 1. Oktober | Sa. 31. Oktober | Mo. 30. November | Do. 28. Januar | Sa. 27. Februar | So. 28. März

## Ihre Feier in der Oberen Mühle



Für jede Jahreszeit das passende Angebot. Was immer Sie wünschen, was immer Sie planen, wir haben den passenden Saal, den passenden Raum. Alles ist möglich in der Oberen Mühle. Wir beraten Sie gerne, unterstützen Sie mit Ideen und offerieren Ihnen einen Menüvorschlag.

## **Mittwoch, 23. September:** Wilde Tiere & Wilder Wein

Mit den Sommeliers und Genussmenschen Gaby Frey und Marc Krättli von Cortis Schweizer Weine erleben Sie einen Abend ganz im Zeichen der lokalen Jagd mit Wildsau, Reh und Hirsch und wilden Weinen. Apéro 18.30 Uhr, Essen 19 Uhr. Einzeltische mit Sicherheitsabstand. CHF 149 Menü in 4 Gängen mit Weinbegleitung und Anekdoten.

## **Mittwoch, 28. Oktober:** Menü littéraire

Ein Genussmenü, auserlesene Literatur und tolle Weine warten auf Sie. Denis Hirsiger von WortGenuss stellt Ihnen eine handverlesene Auswahl der aktuellen Neuerscheinungen aus der Belletristik vor. Ein kurzweiliger, unterhaltsamer und spannender Abend. Apéro 18.30 Uhr, Start 19 Uhr. Einzeltische mit Sicherheitsabstand. CHF 79 Menü in 3 Gängen inklusive Lesung ohne Getränke.

## **Samstag, 14. November:** Gastkoch & Kochbuchautor Bernie Rieder

Genuss-Menü mit österreichischem Schmäh von Bernie Rieder dem Kochbuchautor & Showkoch aus dem Burgenland. Er kocht, erzählt in seiner lebhaften Manier Anekdoten und signiert ihr persönliches Exemplar seiner erfolgreichen Kochbücher mit Leidenschaft. Apéro 19 Uhr, Essen 19.30 Uhr. Einzeltische mit Sicherheitsabstand. CHF 85 Menü in 4 Gängen ohne Getränke. Für Vegetarier nicht geeignet.

## **Samstag, 21. November:** Gereifte Bordeaux

Französisches Schlemmermenü mit gereiften Bordeaux-Weinen begleitet von Sommelier Andy Meyer. Châteaux Ferrière 08, Châteaux Léoville Barton 08, Châteaux Clerc Milon 05, Châteaux Montrose 02 und Châteaux Lafaurie-Peyraguey 1996. Apéro 19 Uhr. Start 19.30 Uhr. Am festlichen Winzertisch mit dem Sommelier. Limitierte Plätze. CHF 227 Menü in 4 Gängen inkl. Apéro, Weinbegleitung (1 Glas pro Wein), Wasser & Café.

## **Donnerstag, 28. Januar:** Wildsäuli-Schmaus

Vom Schwänzli bis zur Zungenspitze - Genussmenü mit Wildsäuli aus dem Beerenberg bei Winterthur, erlegt von Roland von Känni. Der Jäger ist am Abend dabei und erzählt uns Waldgeschichten von seiner Pirsch. Einzeltische mit Sicherheitsabstand. Apéro 18.30 Uhr, Essen 19 Uhr. Für Vegetarier nicht geeignet. CHF 95 Menü in 4 Gängen ohne Getränke.

## **Sonntag, 14. Februar:** Valentinstag - Jour d'Amour

Romantisches Rendez-vous mit Champagner-Apéro. Ab 18 Uhr  
Pro Paar CHF 270 Menü in 4 Gängen inkl. Kerzenlicht und Valentinsstrauss. CHF 222 ohne Strauss

**Februar:** Small Smoke **März:** Gizz-Gizz-Gitzi mit Carina Lipp, Weingut & Destillerie Maienfeld

