

Irmas Mahlwerk

Angebote für Gruppen

Ausgewählte, exklusive Produkte von innovativen Produzenten aus dem Naturpark Gantrisch. Mit grösster Sorgfalt und hochwertigen Zutaten von Hand hergestellt.

Zum Schnouse

Mühliplättli pro Person Fr. 12.00

Frisches Mühlibrot mit Wurst und/oder Käse

"Regio-Gourmet Apéro" pro Person Fr. 15.00

Hausgemachte Früchtebrötli, Yak-Rohwurst
geräuchert vom Bio-Bergbauernhof Stampferli
in Sangernboden, eine regionale Käsespezialität,
Mühlibrot.

Chips und Salznüssli: pro Person Fr. 3.00

Dazu passen unsere regionalen Weine «Seftiger Lumi», «Seftiger Versus» und «Chatzumuus». (Siehe Seite 5)

Mühllofen Pizza (aus Goldkorn Mehl)

Fr. 30.00

Vorspeise: Focaccia mit Salz und Rosmarin.

Hauptgang : Pizza à discrétion:

- Gurnigelwurst & fein gehobelter Lauch
- Gemüse & Champignon
- Auf Wunsch Margarita

Goldkorn Getreiderisotto

Mit frischem Saisongemüse und Saucisson

L’Absinth **Grüne Fee** (Schweinefleisch)

und hausgemachtem Senf

Fr. 26.00

Vegetarisch (mit Champignon statt Fleisch):

Fr. 22.00

Goldkorn-Lasagne

Fr. 27.00

Hausgemacht mit Rindfleisch oder mit Gemüse

Vor dem Hauptgang wird ein kleiner, grüner Salat und Mühlbrot serviert (im Preis inbegriffen)

Fleischdeklaration: Für diese Gerichte verwenden wir Schweizerfleisch von den Metzgereien in Wattenwil.

Zum Dessert

Preis Glacé und Frozen Yoghurt: ohne Rahm Fr. 5.00
mit Rahm Fr. 5.80

Gantrisch Glacé (Dorfchäsi Wattenwil)

Becher 150 ml

- Vanille
- Mocca
- Stracciatella
- Caramel mit Nidletäfel
- Passionsfrucht Sorbet

Frozen Yoghurt (Biohof Wydimatt, Wattenwil)

Becher 130 ml, bio

- Mit Schoggi Coulis
- Mit Himbeer Coulis
- Mit Rhabarber-Vanille Coulis

Hausgemachte Dessert und Kuchen auf Anfrage.

Apéro

Martini Bellini Peach, 8%, 75 cl Fr. 23.00
Prosecco Cinzano, 11 %, 75 cl Fr. 29.00
Aperol Spritzpro Drink Fr. 9.00

ohne Alkohol:

Crodino 10 cl Fr. 4.60
Bänz Apfelschorle pur, mit Cassis, mit Rhabarber
Fr. 5.00 (pro Fläschli 33 cl)

Weisswein

Cuvée weiss Weingut Lenz, AOC Thurgau, 9.5 %, **50 cl** Fr. 20.00

Bio/vegan, Fruchtig, lieblich und im Gaumen erfrischend.

Lenz war Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

Regional:

Seftiger Lumi AOC Thunersee, 2018, 12.8 %, **75 cl** Fr. 43.00

Der Lumi Blanc de Noir (Cabernet Dorsa, Pinot Noir) aus unserer Nachbargemeinde wird aus blauen Trauben gepresst. Duftig und intensiv in der Nase nach Melone, Weichseln und Hibiskus, erfrischend im Gaumen und nachhaltig im Geschmack. Mehrfach ausgezeichnet.

Rotwein

Pinot Noir, AOC Schaffhausen, 2016, 13 %, **50 cl** Fr. 25.00

Sortentypisch und sauber vinifiziert. Ein filigraner Pinot Noir begeistert mit seinem beerigen Burgunderaroma. Die warme Frucht ist dicht und komplex. Geschmeidiger Wein mit angenehm eingebundenen Tanninen. Weingut Lindenhof Osterfingen.

Cuvée rot, AOC Thurgau, 10.5 %, **50 cl**.....Fr. 27.00

Bio/vegan. Purpurrot, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen, leicht und süffig. Pinot Noir/Léon Millot/Maréchal Foch. Lenz ist Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

Regional:

Versus AOC Thunersee, 13.5 %, 2015, 75 cl Fr. 45.00

Cabernet Dorsa, Gamaret. 11 Monate im Stahltank. Intensive, dichte Farbe, reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen. Gut strukturierter Wein mit schöner Frische und Harmonie, im Gaumen langanhaltend.

Geheimtipp: **Chazumuus** AOC Thunersee, 13.5 %, 75 c.....Fr. 55.00

Kräftigere, komplexere Variante des Versus. Absolute Rarität. Chaz u Muus, zwei Berggipfel der Stockhornkette, sind Namensgeber. Gleiche Anteile der beiden Traubensorten (Cabernet Dorsa/Gamaret), 18 Mt. Fasslagerung und der Verzicht auf Filtration zeichnen diesen Wein aus.

Tieffarbig, komplexe Nase, reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen, kräutrige Note. Dazu kommt etwas Wildes, animalisches. Die Muus (Gamaret) hat Kraft, ist komplex, balanciert und das Holz ist sehr gut eingebunden. Nur auf Vorbestellung.

Getreiderisotto



Zum Beachte

Menüwahl

Diese Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen pro bestelltes Menü. Bitte wählen Sie nur ein einheitliches Menü aus (Fleisch/vegi kombiniert ist selbstverständlich immer möglich)

Teilnehmerzahl

Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte 48 Stunden vor Ihrem Anlass mit. Diese Zahl gilt als Basis für die Rechnungsstellung.

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag ist Irmas Mahlwerk auch für Gruppen geschlossen. Abends schliessen wir um 24.00 Uhr.

Preise

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inklusive MwSt in CHF.

Wein

Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir einen Zapfenpreis von CHF 23.00 pro 75cl Flasche.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu bedienen. Zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen, wir sind Ihnen gerne behilflich.

Team Irmas Mahlwerk

Preisänderungen sind vorbehalten!

Herzlich willkommen in Irmas Mahlwerk