

Fr. 28. Juni 2019

4Gänger



19 Uhr: Apéro

Gantrisch Goldkorn Crissini mit
frischem Gemüse-Dipp
Ein Apéro Getränk nach Wahl

Hofbesichtigung (inkl. Hoflädeli)

Liebstockel-Suppe mit Apfel

Grünes Salatbouquet mit Ei
und Gantrisch Chnebu

Lauwarmes Roastbeef oder
saftiger Dinkelseitan (vegi)
mit Peterli-Sauce,
neuen Bratkartoffeln
Ratatouille



Leichtes Sommerdessert, dazu ein Kaffee
oder Swiss Alpine Herbs Tee

Es freut uns, einen Themenabend zusammen mit unserem Nachbarn, dem Biohof Dittlige, anbieten zu können. Die Familie Zeller produziert Kräuter für die Swiss Alpine Herbs in Därstetten, diverse Gemüse und Kartoffeln. Eine Pilzkultur und 100 Legehennen gehören ebenfalls zum Betrieb. Weiter produzieren sie Biodinkel, der in der Dittligmühle vermahlen wird. Gewürzt wird an diesem Abend mit Swiss Alpine Herbs Produkten.



Kosten pro Person Fr. 75.00 (inkl. Hofbesichtigung, ein Apérogetränk, ein Tee oder Kaffee, Gantrisch Quellwasser). Reservation bis 24.6. an info@dittligmuehle.ch oder 079 363 96 06
Irmas Mahlwerk, Dittligmühle. www.dittligmuehle.ch