

Irmas Mahlwerk

# Angebote für Gruppen

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

**ACHTUNG:**

Diese Angebote sind nur gültig für Gruppen von 10 – 30 Personen

Die Preise verstehen sich pro Person.

**Schaumühle** beinhaltet: Reservation des Lokals, Film & Rundgang durch die Schaumühle ohne Führung (freiwillig)

**Schaumühle + Führung** beinhaltet: Reservation des Lokals, Film & Rundgang durch die Schaumühle mit Führung

## Film, Schaumühle & Führung ohne Essen

Schaumühle: Fr. 9.00 pro Person, jede 10. Person ist gratis.

Führung mit der Müllerin/dem Müller: Pauschal Fr. 180 pro

Gruppe

## Schaumühle und Schnouse

### Mühliplättli

Frisches Mühlibrot mit Wurst, Trockenfleisch und/oder Käse.

Vegane Alternative: Lupinen Hummus

Mit Schaumühle: Fr. 20.00 / mit Schaumühle + Führung: Fr. 30.00

nur Film: Fr. 16.00

### Chips & Salznüssli

Mit Schaumühle: Fr. 11.-- / mit Schaumühle + Führung: Fr. 21.00

nur Film: Fr. 7.00

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

## Schaumühle und Käfele

Kaffee / Espresso und ein Gipfeli (nicht hausgemacht)

Mit Schaumühle: Fr. 14.50 / mit Schaumühle + Führung: Fr. 24.50

nur Film: Fr. 10.50

Kaffee / Espresso und Mühliweggli (hausgemacht)

Mit Schaumühle: Fr. 14.50 / mit Schaumühle + Führung: Fr. 24.50  
nur Film: Fr. 10.50

Kaffee / Espresso und ein Stück hausgemachter Fruchtekuchen  
mit Rahm

Mit Schaumühle: Fr. 19.00 / mit Schaumühle + Führung: Fr. 29.00  
nur Film: Fr. 15.00

## Schaumühle und Brunch

Brunch mit regionalen Produkten und hausgemachter Rösti.

Nur Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag.

Mit Schaumühle: Fr. 43.-- / mit Schaumühle + Führung: Fr. 53.00  
nur Film: Fr. 39.00

# Schaumühle und Ässe

## *Mühliofen Pizza (aus Goldkorn Mehl)*

Vorspeise: Salat und Focaccia-Streifen

Hauptgang : Pizza à discrétion:

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

Ein Kaffee/Espresso oder Tee

Mit Schaumühle: Fr. 42.-- / mit Schaumühle + Führung: Fr. 52.00

## *Goldkorn Getreiderisotto*

Vorspeise: Salat und Mühlbrot.

Hauptgang: Risotto (Naturpark-Dinkel, -Roggen &-Weizen) mit frischem Saisongemüse und Saucisson L'Absinth «Grüne Fee» (Schweinefleisch, CH). Dazu hausgemachter Senf.

Vegi-Variante: mit Champignon

Ein Kaffee/Espresso oder Tee

Mit Schaumühle: Fr. 40.-- / mit Schaumühle + Führung: Fr. 50.00

## Goldkorn-Lasagne

Vorspeise: Salat und Mühlbrot.

Hauptgang: Lasagne mit Schweizer Rindfleisch und mit frischem, regionalem Gemüse. Die Teigblätter sind hausgemacht aus Goldkorn-Getreide. Vegi-Variante mit mehr Gemüse.

Ein Kaffee/Espresso oder Tee

Mit Schaumühle: Fr. 39.-- / mit Schaumühle + Führung: Fr. 49.00

\*\*\*

Fleischdeklaration: CH, von den Metzgereien in Wattenwil

## Dessert

Hausgemachte Dessert (z.B. Glacé, Crèmeschnitten, Caramelköppli, Torten, Cake etc.) auf Anfrage.

**Gantrisch Glacé** (Dorfchäsi Wattenwil)

Becher 150 ml, Fr. 5.00 / mit Rahm 5.80

## Apéro

Martini Bellini Peach, 8%, 75 cl .....Fr. 23.00

Prosecco Cinzano, 11 %, 75 cl ..... Fr. 29.00

ohne Alkohol:

Mineral 1.5 L mit Kohlensäure ..... Fr. 10.50

Schorle 1.5 L ..... Fr. 10.50

Quellwasser 1 L ..... Fr. 5.00

Orangensaft 1 L ..... Fr. 10.50

## 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.

**Gamay de Peissy «La Chênaie»** AOC Genf **75 cl** ..... Fr. 35.00

Satte Farbe mit ausgeprägten Aromen nach Waldbeeren. Die eleganten Tannine sind gut und angenehm eingebunden. 6 Monate in Burgunderfässern ausgebaut. Domaine les Perrières, Peissy GE. 12,5 % Expovina 2013 Gold, Grand Prix de Vin Suisse 2009/2013 Silber

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.

# 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 für Gruppen:

Mittwoch bis Sonntag 9.00-18.00 Uhr

Montag und Dienstag ist Irmas Mahlwerk geschlossen.

## Gruppenanlässe ausserhalb der Öffnungszeiten:

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten kostet das Servicepersonal Fr. 30.00 pro Stunde und MitarbeiterIn. Wir schliessen um 24h.

## Preise

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

## 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

Tel. 033 356 34 74 [info@dittligmuehle.ch](mailto:info@dittligmuehle.ch) [www.dittligmuehle.ch](http://www.dittligmuehle.ch)



# Getreiderisotto

