

Angebote für Gruppen

10-19 Personen

Unsere Gastro-Angebote sind nur buchbar mit einer der untenstehenden Pauschalen. Ausnahmen: Käfele & Gipfeli, Käfele & Guezi.

Film: CHF 5.00/Person

Der Film «vom Korn zum Mehl» (10 Min.). Das Erklärvideo wurde vom Müller Georges Wenger, dem Grafiker Rino Wenger und von Filmaare eigens für die Schaumühle konzipiert und gedreht. Im Kino haben max. 15 Personen Platz (ideal: 12)

Schaumühle: CHF 8.00/Person

Film & Rundgang durch die Schaumühle ohne Führung. Aus Sicherheits- und Platzgründen sind max. 12 Personen pro Rundgang erlaubt. Dauer: Film 10 Minuten, Rundgang 20-40 Min.

Lesung: CHF 90.00 pro Gruppe

Carmen liest aus der Biografie ihres Grossvaters Wilhelm Wenger (1926-2015). Sie erhalten Einblicke in die Entwicklung der Mülerei im Allgemeinen und der Dittligmühle im Besonderen. Unterhaltsam, lebendig und persönlich geschrieben von «Helm's» Bruder Toni Wenger. Dauer ca. 25 Min. Max. 15 Personen pro Gruppe (ideal: 12) Ab 16 Personen muss eine 2. Lesung gebucht werden.

Schaumühle + Führung: CHF 180.00

Film & Rundgang durch die Schaumühle, geführt vom Müller Georges Wenger oder der Müllerin Denise Landolt. Max. 15 Personen pro Gruppe (ideal: 12) Ab 16 Personen muss eine 2. Führung gebucht werden.

Die Preise verstehen sich pro Person.

Schaumühle und Käfele

auch ohne Schaumühle buchbar

Kaffee / Espresso und ein Gipfeli CHF 6.00

Kaffee / Espresso und ein hausgemachtes Guezi CHF 7.50

Bitte beachten Sie, dass die Angebote nur in Kombination mit der Schaumühle buchbar sind (siehe Seite 1)

Schaumühle und Schnouse

salziges Blätterteiggebäck (hausgemacht) CHF 3.50

Getränke werden separat verrechnet

Brot-Apéro CHF 11.00

Brot, Zopf und gefülltes Apéro-Brötli. Getränke werden separat verrechnet

Brot-Apéro mit Suppe CHF 20.00

Brot, Zopf und gefülltes Apéro-Brötli und eine Suppe.
Alles hausgemacht. Getränke werden separat verrechnet



Apéro Brötli

Schaumühle und Ässe

Mühllofen Focaccia (aus Goldkorn Mehl) CHF 34.00

Focaccia Nature oder mit Rohschinken, dazu ein kleiner Salat.

Zum selbst garnieren: frische Kräuter, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Rucola, Olivenöl.

Eine Focaccia pro Person, ein Kaffee/Espresso/Tee und dazu ein hausgemachtes Guezli.



Spätzlipfanne CHF 36.00

Eierspätzli aus Gantrisch Goldkorn Mehl mit Saisongemüse, Schinken, Rahm und Käse. Dazu ein kleiner Salat. Auch vegi-Variante möglich.

Ein Kaffee/Espresso/Tee und dazu ein hausgemachtes Guezli.

Schaumühle und Brunch

Brunch mit regionalen Produkten und hausgemachter Rösti, Speck und Spiegelei.

Nur Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag bis 13.00 Uhr.

CHF 39.00

Dessert Hausgemachte Dessert auf Anfrage.

Gantrisch Glacé (Dorfchäsi Wattenwil): Becher 150 ml, Fr. 5.00 / mit Rahm 5.80

Zum Trinke

Apéro

Martini Bellini Peach, 8%, 75 clFr. 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

Für weitere Getränke konsultieren Sie bitte unsere Getränkekarte.

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

Cuvée rot, AOC Thurgau, 10.5 %, **50 cl** Fr. 25.00

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.

Pinot Noir, AOC Schaffhausen, 2016, 13 %, **50 cl** Fr. 27.00

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.

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

Kinder

Kinder bis 6 Jahre sind gratis. Kinder von 7-12 Jahren erhalten 40 % Rabatt auf den Pauschalpreis.

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 8.00-18.00 Uhr

Montag und Dienstag ist Irmas Mahlwerk geschlossen.

Wir bitten Sie, nicht früher zu erscheinen als abgemacht.

Gruppenanlässe ausserhalb der Öffnungszeiten:

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten kostet das Servicepersonal pauschal Fr. 30.00 pro Stunde.

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.

Dessert

Selbst mitgebrachte Desserts bitte anmelden. Achtung: der Platz ist beschränkt und wir haben keine freien Kühlschränke. Werden von uns Geschirr und Servietten verwendet, verrechnen wir CHF 3.00 pro Person.

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

Team Irmas Mahlwerk

Tel. 033 356 34 74

info@dittligmuehle.ch

www.dittligmuehle.ch

