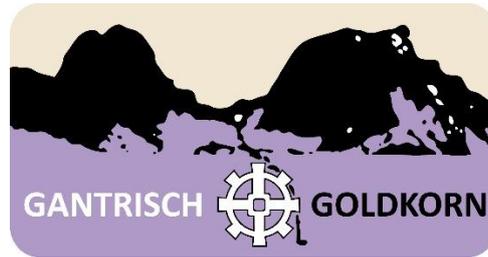


# Schaumühle-Angebote



**Film: CHF 5.00/Person** Zur Zeit nur 5 Personen aufs Mal möglich.

Der Film «vom Goldkorn 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** Zur Zeit nur 5 Personen aufs Mal möglich.

Carmen liest aus der Biografie ihres Grossvaters Wilhelm Wenger (1926-2015). Sie erhalten Einblicke in die Entwicklung der Müllerei 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 pro Gruppe** Zur Zeit nicht möglich

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.

**Nostalgiepark: CHF 100.00 pro Gruppe**

Nach dem Film «vom Goldkorn zum Mehl» lädt Sie der Müller zur Besichtigung des Nostalgieparks ein (draussen auf der Terrasse vom Bistro). Er erzählt wissenswertes und Anekdoten zur Müllerei früher und heute. Für Gruppen bis max. 30 Personen (Aufteilung ist nur für den Film nötig). Dauer: Film 10 Minuten, Referat zum Nostalgiepark 20-30 Minuten.

# Bistro-Angebote für kleine Gruppen (4-9 Pers.)

Mit salzigem Blätterteig-Gebäck und Grissini : Fr. 6.00/ Person

Mit Kaffee und Süssgebäck: + Fr. 7.50 / Person

Mit Kaffee und Weggli: + Fr. 6.00/Person

Preise exkl. Getränke.

Alle Speisen sind hausgemacht aus Gantrisch Goldkorn Mehl.

## **Servicepauschale:**

Ausserhalb der Bistro-Öffnungszeiten kostet unser Personal pro Stunde pauschal Fr. 30.00.  
Wir schliessen um 24h.

## **Bistro-Öffnungszeiten:**

Freitag 16-19 Uhr

Samstag und Sonntag 10-17 Uhr

Frühzeitige Reservation ist unerlässlich.

# Bistro-Angebote für 10- max. 25 Pers.

## Käfele

Alle Speisen hausgemacht mit Gantrisch Goldkorn Mehl. Preise gelten pro Person.

*Kaffee/Espresso, ein Weggli CHF 6.00*

*Kaffee/Espresso und ein Süssgebäck CHF 7.50*

## Schnouse / Apérole ....

**Diese Angebote sind nur in Kombination mit dem Besuch des Films oder der Schaumühle buchbar.**

Alles hausgemacht mit Goldkorn Mehl. Preise exkl. Getränke, pro Person.

*salziges Blätterteiggebäck und Grissini CHF 6.00*

*Windbeutel Apéro CHF 8.50*

2 Sorten: mit Frischkäse und mit Schinken-Mousse (4 Stück pro Person)

*Apéro Goldkorn Zauber CHF 14.50*

Salziges Blätterteiggebäck, 2 Sorten Grissini, 2 Sorten gefüllte Windbeutel

*Mühliofen Focaccia pro Stück CHF 20.00*

Gefüllte Focaccia mit Rohschinken, Tomaten, Käse, Zwiebeln.

*Ab Herbst/Winter:*

*Brot und Suppe CHF 16.50*

Brot, Zopf und „äs Chacheli“ Suppe.



## Zum Trinke

### Apéro

Buess Bärn Secco Brut 12.5 %, 75 cl ...Fr. 26.00

#### ohne Alkohol:

Mineral 0.8 L mit Kohlensäure ..... Fr. 9.60

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

## Teilnehmerzahl

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

## Kinder

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

## Öffnungszeiten für Gruppen:

Sonntags ist das Bistro ganzjährig öffentlich zugänglich (keine Gruppen möglich)

Wir bitten Sie, nicht viel früher zu erscheinen als abgemacht.

Wir schliessen um 24h.

## Servicepauschale:

Unser Servicepersonal kostet pro Stunde pauschal Fr. 30.00. Bei Buchung einer Führung entfällt dieser Betrag.

## 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.

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

Wir freuen uns, Sie bei uns zu bedienen.

## Kontakt:

Andrea Wenger, Leitung Bistro Irmas Mahlwerk

Tel. 079 691 43 30

[andrea.wenger@dittligmuehle.ch](mailto:andrea.wenger@dittligmuehle.ch)

[www.dittligmuehle.ch](http://www.dittligmuehle.ch)