

Mühli Matzingen

Das Restaurant.



Menuvorschläge



Monika und Werner Inauen
Tel. 052 376 16 67
www.muehli.ch info@muehli.ch



Mühli Matzingen

Das Restaurant.

Informationen an unsere Gäste:

Die Menuvorschläge gelten ab mind. 10 Personen.

Unsere Menus verstehen sich nur als eine vorgeschlagene Auswahl und können beliebig ausgetauscht werden. Selbstverständlich kann Ihre Menuwahl auch mit Gerichten aus der aktuellen Speisekarte oder saisonalen Gerichten ergänzt oder zusammengestellt werden.

Bitte melden Sie Ihren Besuch für eine Menubesprechung telefonisch an. So haben wir genügend Zeit Sie zu beraten und auf Ihre Wünsche persönlich einzugehen.

Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie sich für ein einheitliches Menu entscheiden können. Damit ist für uns ein gepflegter Ablauf Ihres Anlasses möglich.

Wissenswertes von A bis Z :

Aperitif: Als Start für einen gelungenen Anlass präsentieren wir Ihnen gerne unsere Aperitif- Auswahl mit und ohne Alkohol.

Dazu servieren wir Ihnen entsprechend Ihren Wünschen etwas zum knabbern.

Buffets: Ab 25 Personen verwöhnen wir Sie auch gerne mit einem kalten oder warmen Buffet nach ihren Wünschen.

Essgewohnheiten: Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Diabetiker, gluten- und laktosefreie Speisezubereitung. Wir beraten Sie gerne. Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

Feuerwerke: Aus Sicherheitsgründen sind bengalische Feuerwerkskörper in den Räumen vom Restaurant Mühli nicht erlaubt. Wir bitten Sie dies zu respektieren und allfällige Feuerwerke im Freien in Absprache mit uns und einer Bewilligung der Gemeinde Matzingen abzufeuern.

Fleisch von unserem Schnuckenhof: je nach Verfügbarkeit stellen wir Ihnen gerne auch Gerichte mit unserem Weidekalb oder speziell von unseren Lamas zusammen.

Fleischherkunft: Wir verarbeiten bereits seit mehr als 10 Jahren, aus Überzeugung, nur Fleisch aus der Schweiz.

Fischgerichte: Auf Anfrage und gemäss Fangfrische und Saison, stellen wir Ihnen gerne als Vorspeise oder Hauptgang ein Fischgericht zusammen.

Himmeslaternen: Das Restaurant Mühli befindet sich in einer stark bewohnten Gegend. Deshalb ist aus Sicherheitsgründen das steigenlassen von Himmelslaternen nicht erlaubt.

Kinder: Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir unsere „Aktuelle Kinderkarte“ oder kleinere Portionen vom Erwachsenen- Menu. Für sie sind Kindersessel, Wickeltisch und ein attraktiver Spielplatz vorhanden.

Lärm: Feste werden sehr oft in der Mühli gefeiert. Damit verbunden sind gewisse Lärmemissionen. Wir sind unseren Gästen dankbar, wenn Rücksicht auf unsere tolerante Nachbarschaft genommen wird.

Lokalität: In Absprache mit Ihnen behalten wir uns in jedem Falle die Tischordnung sowie die Raumaufteilung vor.

Menukarten: Auf Wunsch drucken wir Ihnen gerne Ihre persönliche Menukarte.

Rollstühle: Unser Restaurant ist komplett Rollstuhlgängig mit einem Behinderten- WC.

Sachbeschädigungen: Brandlöcher, Filzstifte, Kugelschreiberspuren sowie aufgeklebte Kaugummis in Tischtüchern lassen sich nicht entfernen. Beschädigte Tischwäsche müssen wir Ihnen leider verrechnen.

Tischdekoration: Betreffend Blumendekoration sind wir Ihnen gerne behilflich.

Vegetarische und Fleischlose Gerichte: Verlangen Sie unser saisonales Angebot, wir beraten Sie gerne.

Verlängerung: Musikalische Veranstaltungen und Verlängerungen dauern in der Regel bis 02.00 Uhr. Selbstverständlich schätzen es alle Nachbarn wenn der Abschied in „leisen Tönen“ von sich geht. Bei Verlängerungen verrechnen wir ab 24.00 Uhr Fr. 50.— pro angebrochenen ½ Stunde.

Vermietung unserer Räume: Bei Banketten ist die Raummiete eingerechnet. Sitzungen, Tagungen, oder Versammlungen: Je nach Aufwand von Einrichtung und gewünschter Infrastruktur kann eine Raummiete von Fr. 50.— bis Fr. 250.— nach Absprache in Rechnung gestellt werden.

Weine und Getränke: Weine und Getränke stellen wir anhand unserer aktuellen Weinkarte und Getränkekarte passend zu Ihrem Anlass zusammen. Trotzdem dürfen Sie ihren eigenen Wein mitbringen. Das Zapfengeld von Fr. 32.— pro Flasche beinhaltet passende Gläser, Serviceleistung, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Unsere Menu-Empfehlungen ab 10 Personen

Menu 1

Schaumige Gemüsecremesuppe „ Senicca“

Saftiges Schweins- Rippli im Brotteig aus dem Mühliofen
Kartoffel- und Bauernsalat in der Schüssel serviert
Senf- oder Meerrettichschaum

Fr. 34.50

Menu 2

Gemischter Saisonsalat

Marinierter Schweinshalsbraten aus dem Mühliofen
Rosmarinjus
Selbstgemachter Kartoffelstock
Butternudeln
Bunte Gemüse garnitur

Fr. 43.50

Menu 3

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei und Brotcroutons

„Panzerotti“ eine feine Hausspezialität

Saftiges Schweinssteak an körniger Senfrahmsauce
Butternudeln
Pommes frites
Bunte Gemüse garnitur

Fr. 49.50

Menu 4

Bunter Blattsalat mit Knoblauchbrot

Kraftbrühe mit Eierstich

Gebratene Pouletbrust Thurgauer Art

Butternudeln

Kartoffelkroketten

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 48.50

Menu 5

Hausgemachte Terrine mit Aprikosen- Chutney mit

Salatbouquet

Thurgauer Mostsuppe

Schweinsfilet im Blätterteig aus dem Mühliofen

Kräuterjus

Selbstgemachte Spätzli

Kartoffelgratin

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 51.50

Menu 6

Bunter Blattsalat mit Frischkäse- Pralinen

Kraftbrühe mit Flädli

Zartes Kalbsschnitzel vom Grill an Champignonrahmsauce

Butternudeln

Kartoffelkroketten

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 52.50

Menu 7

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroupons

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Gerste

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Knusprige Rösti

Butternudeln

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 54.50

Menu 8

Bunter Blattsalat mit marinierten Waldpilzen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Zartes Kalbssteak vom Grill an Cognacsauce

Butternudeln

Kartoffelkroketten

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 56.50

Menu 9

Bunter Blattsalat mit Mostbröcklitartar

„Panzerotti“ eine feine Hausspezialität

Kraftbrühe mit Quarkklösschen

Kalbsrücken aus dem Mühliofen

Morchelrahmsauce

Butternudeln

Kartoffelkroketten

Bunte Gemüse garnitur

Saisonales Dessert- Trio oder Dessert nach Wahl

Fr. 76.50

Menu 10

Mostbröcklitterine mit Salatbouquet

Gebraatenes Saiblingfilet mit sämigem Champagner- Risotto

Rindsfilet am Stück gebraten aus dem Mühlofen

Bernaise Sauce

Selbstgemachte Spätzli

Kartoffelgratin

Bunte Gemüse garnitur

Saisonales Dessert- Trio oder Dessert nach Wahl

Fr. 82.50

Menu 11

Bunter Blattsalat mit hausmariniertem Lachs

Panzerotti à la maison

Zartes Schweins- und Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

Selbstgemachte Spätzli

Bunte Gemüse garnitur

Sorbet Thurgauer Art

Rose gebratenes Rindsfiletmedaillon vom Grill an Bernaise Sauce

Kartoffelgratin

Bunte Gemüse garnitur

Saisonales Dessert- Trio oder Dessert nach Wahl

Fr. 94.50

Wir produzieren für Sie Fleisch mit viel und Leidenschaft

Wie Sie wahrscheinlich schon längst wissen züchten wir für Sie auf unserem
Bauernhof in Matzingen dem

Schnuckenhof Matzingen



Pinzgauer- Rinder



Heidschnucken



Weidekälber



Lamas

Da ich Werner Inauen täglich alle Tiere persönlich betreue garantiere ich Ihnen, nur
Fleisch von rundum gesunden Tieren aus tierfreundlicher Haltung zu servieren.

**Gerne bereichern wir auch Ihren nächsten Anlass mit einer
Fleischspezialität von unserem Schnuckenhof in Matzingen**

Für weitere Fragen und nähere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

*Unsere Menu-Empfehlungen ab 10 Personen mit
Fleischspezialitäten von unserem
Schnuckenhof in Matzingen*

Schnuckenhofmenu 1

Gemischter Saisonsalat

Kraftbrühe mit Flädli

Hausgemachter Hackbraten von unserem Pinzgauer- Rind

Rosmarinjus

Selbstgemachter Kartoffelstock

Butternudeln

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 39.50

Schnuckenhofmenu 2

Bunter Blattsalat mit Frischkäse- Pralinen

Leichte Rüblicremesuppe mit Kürbiskernen

Ragout von unserem Pinzgauer- Rind an Steinpilzrahmsauce

Selbstgemachte Spätzli

Gebackene Kartoffelkroketten

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 43.50

Schnuckenhofmenu 3

Bunter Blattsalat mit Speck und Brotcroutons

„Panzerotti“ unsere feine Hausspezialität

Geschnetzeltes vom Pinzgauer- Rind an körniger Senfrahmsauce

Butternudeln

Knusprige Rösti

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 49.50

Schnuckenhofmenu 4

Bunter Blattsalat mit Knoblauchbrot

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Braten vom Pinzgauer- Rind Grossmutter Art

Butternudeln

Selbstgemachter Kartoffelstock

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 48.50

Schnuckenhofmenu 5

Hausgemachte Terrine mit Chutney mit Salatbouquet

Thurgauer Mostsuppe

Schnitzel Duo

Zarte Heidschnucken und Pinzgauer- Schnitzel an Stroganovsauce

Selbstgemachte Spätzli

Pommes frites

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 56.50

Schnuckenhofmenu 6

Bunter Blattsalat mit Mostbröckli und Brotcroutons

Kraftbrühe mit Eierstich

Schnuckenhofduo

Mariniertes Steak vom Pinzgauer- Rind und

Ragout von der Heidschnucke an kräftiger Rotweinsauce

Butternudeln

Kartoffelgratin

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 56.50

Schnuckenhofmenu 7

Siedfleischcarpaccio mit Salatbouquet

„Panzerotti“ eine feine Hausspezialität

Schnuckenhofspiess vom Grill mit Fleisch von der Heidschnucke, dem Pinzgauer- Rind und unserem Weidekalb
Kräuterbutter
Butternudeln
Pommes frites
Bunte Gemüse garnitur

Fr. 56.50

Schnuckenhofmenu 8

Bunter Blattsalat mit gebackenen Heidschnuckenküchlein

Kraftbrühe mit Quarkklösschen

Roastbeef vom Pinzgauer- Rind aus dem Mühliofen
Berner Sauce
Selbstgemachte Spätzli
Kartoffelgratin
Bunte Gemüse garnitur

Fr. 64.50

Auf Wunsch Stellen wir Ihnen gerne ab 20 Personen ein
reichhaltiges

Schnuckenhof – Buffet

mit Fleischspezialitäten von unserem Bauernhof
zusammen.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung

Wir produzieren für Sie Fleisch mit viel



und Leidenschaft

Für unsere Vegetarier

Menu

Bunter Blattsalat mit knusprigem Knoblauchbrot

Schaumige Zuchetticremesuppe mit Mandeln

**

Sautierte Waldpilze an Cognacsauce im Reising

Panzerotti à la maison

(eine besondere Hausspezialität mit Frischkäse, Spinat und Kräutern gefüllte Crepes an Tomatensauce aus dem Mühliofen)

Bunte Gemüse garnitur

Fr. 48.50

Gerichte

„Panzerotti“ Eine feine Hausspezialität mit Frischkäse, Spinat und Kräutern gefüllte Crèpes an Tomatensauce im Ofen gratiniert Fr. 21.50

Knuspriges Knoblauchbrot mit Salatgarnitur Fr. 19.50

Paniertes Gemüseschnitzel mit Tomatenrisotto Fr. 18.50

Knusprige Rösti überbacken mit Tomaten und Käse Fr. 20.50

Selbstgemachte Quarkravioli an leichter Kräuterrahmsauce Fr. 22.50

Feiner Gemüseteller (6 Sorten) mit Kräuterreis Fr. 24.50

Selbstgemachte Desserts

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 8.50
Appenzeller Biberfladenparfait	Fr. 11.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	Fr. 10.50
Thurgauer Süssmostcrème	Fr. 8.50
Fruchtkuchen mit Zimtrahm oder Vanilleglace	Fr. 8.50
Apfelquarkstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.50
Saisonales Dessert- Trio	Fr. 15.50

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ab 20 Personen gerne ein beliebiges Dessertbuffet zusammen.

Diverse Eisbecher finden Sie auf unserer aktuellen Coupekarte

Für aktuelle oder saisonale Desserts beraten wir sie gerne.