

## Wine and Dine – Aesch bi Gott!

Freitag, 28. Oktober 2022 um 18.30 Uhr

Aesch hat die besten Voraussetzungen, um lokal und saisonal zu geniessen.  
Wir nutzen diese Gelegenheit und organisieren  
ein Wine & Dine der besonderen Art.

---

### Menu

Kalbstatar vom Aescher «Natura Beef»  
Kürbis • Eigelb

Vegetarische Alternative  
Fenchel Tatar



Kohlrabi-Apfel Suppe



Duett vom Aescher «Natura Beef»  
Kohl • Rüebli • Birne

Vegetarische Alternative  
Randen Steak • Rüebli • Birne



Biskuit • Mirabellen • Buttermilch

4-Gang Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee à CHF 139.00

Vegetarisches 4-Gang Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee à CHF 129.00

---

<b>Monika Fanti</b>	Weinbau Monika Fanti
<b>Antoine Kaufmann</b>	Klus177
<b>Barbara Koellreuter</b>	Klushof
<b>Ueli Bänninger</b>	Weingut Tschäpperli
<b>Eveline Sprecher</b>	Rehaghof
<b>Paul Nussbaumer</b>	Schürhof
<b>Daniela Tschaggelar</b>	Natura Beef / obere Klus

Wir bitten um **Reservation** und freuen uns auf einen fantastischen Abend mit Euch!

Euer Gastgeber Thibault Wendling mit Küchenchef Peter Dualszky

Gasthof Mühle  
Hauptstrasse 61  
4147 Aesch

+41 (0) 61 756 10 10 • [info@gasthofmuehle.ch](mailto:info@gasthofmuehle.ch)