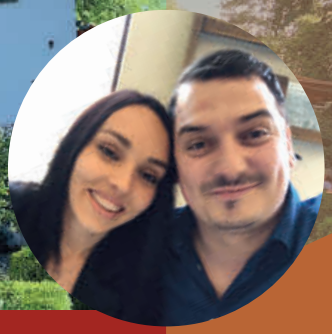
MÜHLE



Angebot

Muttertag

Sonntag, den 12. Mai, Mittag und Abend offen

Zum beliebten Familienfest verwöhnen wir Sie mit einem Frühlingsmenü voller Köstlichkeiten.

Nikolli-Konzept

Da wir die raffinierte Italienische und Internationale Gastrokultur seit Jahren zelebrieren, verwöhnen wir Sie gerne mit unserer Professionalität. Bewusst verzichten wir jedoch auf Pizza und überlassen unserem Küchenchef Davide Diana das Zepter für trendige Kreativität. Seine Leidenschaft für Lebensmittel wurden Davide Diana durch seine Italienische Wurzeln übermittelt. Seine Erfahrung reichen von der gehobenen Hotellerie bis hin zum Gourmet-Restaurant. Unter der Anleitung des renommierten Sternekochs Ronny Zipfel (1 Michelin-Stern, 16 GaultMillau-Punkte) konnte er seine Fähigkeiten als stellvertretender Küchenchef im Sablier Rooftop Restaurant (14 GaultMillau-Punkte) beweisen. Das Pflegen einer weltoffenen Küche sowie lokale und saisonale Produkte zu kombinieren ist die Quintessenz seiner Küchen-Philiolophie. Davide Diana wird Sie vom einfachen Zmittag bis zum Gourmemenu, in stetiger Symbiose unserer Weine, mit raffinierten Kreationen überraschen.

Letztes Whisky-Festival unter den Mac Zubers

Samstag, den 20. April, 18.00 Uhr

Unser 100. Whisky-Tasting soll ein besonderes Highlight des Schottischen National-Genusses sein. Delikatessen vom Galloway Rind, Highlander-Hirsch, Glenrothes-Rebhuhn, Orkney-Lachs und Loch-Fyne Oysters. Seit Mitte den Neunziger suchen die Zuber's in Schottland reife und bekömmliche Single Malts. Sie können sich also auf acht besondere Whiskys freuen. Ausserdem erwartet Sie eine Premiere: Wir präsentieren Ihnen unseren 14-jährigen Aargauer Whisky aus dem 50 Liter Springbank Fass. Wie gewohnt geniessen Sie ein Menu in fünf Gängen, acht Single Malt Whiskys und dazu die passende Bier- und Weinkultur. Fr. 175.– inkl. Essen und Getränke

Wiedereröffnung Restaurant Mühle in Oberentfelden

Kultur-Erbe, Kreativität und Innovation

Erfreulich dürfen wir uns als neue Gastgeber und Pächter des Restaurants Mühle in Oberentfelden vorstellen.

Wir, Alkest und Kristine Nikolli mit unseren Kindern A. und H. sind seit vielen Jahren in der Gastronomie zu Hause. Auf uns wartet in der Mühle eine neue Herausforderung, welche wir gerne annehmen möchten. Es ist uns ein grosses Anliegen, mit sympathischer Gastfreundschaft für Qualität von hervorragendem Essen und Weinkultur zu sorgen.

Öffnungszeiten

Wir heissen Sie ab Mittwoch, den 1. Mai als unsere zukünftigen Stammgäste herzlich willkommen.

Dienstag bis Freitag:
11.00 bis 23.00 Uhr

Warme Küche: 11.30 bis 14.00 Uhr und

18.00 bis 22.00 Uhr

Samstag:
17.00 bis 23.00 Uhr
Warme Küche: 18.00 bis 22.00 Uhr

Für Bankette auch sonntags und montags geöffnet.

Betriebsferien:
22. Juli bis 4. August und
23. bis 29. Dezember.

Mühle Oberentfelden

Alkest und Kristine Nikolli
Schönenwerderstrasse 4
5036 Oberentfelden
Telefon 062 723 74 04
info@muehle-oberentfelden.ch
www.muehle-oberentfelden.ch

HOTEL AVERS

Sommer-Alpenwelt

Bald sind wir fünf Jahre im Avers und entdecken immer wieder neue Berg- und Wanderrouten. Sei es ein Spaziergang entlang des Murmeltier-Lehrpfades, Familien-Ausflüge zu einem der glasklaren Bergseen oder anspruchsvolle Passübergänge nach Bivio, Soglio, Casaccia, Madesimo, Montespluga und Mulegns. Das Postauto bringt sie jedes Mal bequem und sicher ins Avers zurück.

Sommersaison

Mitte Juni bis Anfang Oktober

Wintersaison

Weihnachten bis ca. Mitte April

Hotel Avers

13 gemütliche Zimmer mit Bergsicht auf 2028 Meter Bergluft-Höhe

Hansueli und Barbara Zuber-Rey
Juppa 611 in 7447 Avers
Telefon 081 650 88 00
juf@hotel-avers.ch
www.hotel-avers.ch

Qualität tritt gemeinsam auf
www.alpen-berghotels.com
www.viamala.ch

Das kulturelle Programm in unserer Viamala Region ist vielfältig. Einblicke in historische Gebäude, altem Kunsthandwerk, Genuss und Besichtigung der Herstellung Regionaler Produkte.

Winter-Paradies im Hochtal

Inmitten stiller Natur erholt man sich einfach gut! Der erste Schnee fällt jeweils schon im Herbst, die meisten Betriebe öffnen erst wieder an Weihnachten. So auch unsere zwei Skilifte «schwarz-rot» und die beiden Traum-Loipen für die Langläufer. Neben den schönsten Winterwanderwegen pflegen wir auch eine Natureisbahn auf 2000 Metern über Meer. Da im ganzen Avers nur etwa 200 Fremdenbetten zur Verfügung stehen, geniessen wir alle die Ruhe in einem der schönsten Hochtäler der Schweiz. Rund um die 13 Dreitausender gibt es uzählige Hänge und Seitentäler für Tourengänger und Schneeschuh-Wanderer. Zum Aufwärmen steht Ihnen eine kleine Sauna zur Verfügung.

Zimmerpreise und Pauschalen

Wochenend-Plausch im DZ und inkl. HP übers Wochenende, Fr. 300.–.

Eine ganze Bergluft-Woche Fr. 999.– oder geniessen Sie einfach eine Nacht für Fr. 165.–.

Wir verwöhnen Sie abends mit einem köstlichen Menu in fünf Gängen und morgens mit einem kräftigen Frühstück in den frischen Tag. Der Einzelzimmer-Zuschlag beträgt Fr. 45.–/Tag.

Genusswelt

Langjährige Fachkompetenz über feines Essen, Delikatessen, Weine, Whiskys und Craft-Biere. Auch wenn man abgelegen hinten rechts beim Mond logiert, muss man keineswegs auf Qualität verzichten. Lokale Produkte, ein Sportgeschäft, der Volg-Laden und spezialisierte Bergführer sorgen für Ihren Urlaub.

Reisen Sie bequem mit der ÖV, acht Mal am Tag fährt Sie das Postauto unmittelbar vor unsere Haustüre. Parkplätze für Ihr Fahrzeug sind genügend vorhanden.

Gastgeber

Barbara und Hansueli werden rund um die Uhr für Euer Wohl sorgen. Unser kleines Team freut sich auf viele tolle Begegnungen. Falls Sie als Gast Lust auf Schneeschaufeln verspüren, es macht Spass!

Du hast es verdient

Wo gibt es schon 80% Sonnenschein-Garantie! Und alles bei einem guten Glas Wein auf unserer Gartenterrasse mit atemberaubender Aussicht auf die Gipfel! Abends abwechslungsreiche Koch- und Getränke-Kultur von erfahrenen Gastronomie-Profis zelebriert.

Viamala Tourismus

Das kulturelle Programm in unserer Viamala Region ist vielfältig. Einblicke in historische Gebäude, altes Kunsthandwerk, Genuss und Besichtigung der Herstellung Regionaler Produkte.

Avers Genuss Wanderung

Sonntag, den 8. September, Sieben Avner Gastgeber aus Bauern- und Gastrobetrieben stellen sich vor.