



MÜHLE

Herbst-Events

Mungge-Obe

Samstag, 4. November, 18.00 Uhr

Seit wir im Avers oberhalb vom Murteltier-Weg unser Hotel führen, dürfen wir im Sommer das Pfeifen der «Berghasen» täglich hören. Die Jagd auf Gams, Steinbock, Reh und Hirsch geht unmittelbar vor der Haustüre los. Für unseren Mungge-Obe haben wir wieder ein kreatives Degustations-Menu zusammengestellt. Wie gewohnt zu jedem der sechs Gänge dazu das passende Getränk. Fr. 165.–inkl. Getränke.

99. Whisky Tasting & Scotland Dinner

Freitag, 10. November, 18.30 Uhr

Seit über 26 Jahren bin ich am Suchen feinsten Single Malt Whiskys. Es ist an der Zeit, ein paar Raritäten für unser nächstes Whisky Tasting zu öffnen. Barbara freut sich auf die kräftige Herbst-Küche, Genuss-Freunde werden sich fast wie in Schottland fühlen, die Klänge des Dudelsacks werden das Ambiente noch verstärken.

Freuen Sie sich auf acht Malt Whiskys und sechs kulinarische Gänge; Fr. 165.–inkl. allem.

Wine & Dine Bordeaux

Samstag, 11. November, 18.00 Uhr

Es ist in der Gastronomie in Sachen Bordeaux-Weine ruhig geworden. Kaum jemandem ist bewusst, dass eine der besten Weinregionen der Welt viele der über 3200 Châteaux, zum Teil Spitzenweine, für ein erschwingliches Budget produziert. Haut Cuisine mit Spezialitäten und sieben Bordeaux-Weinen. Fr. 175.–inkl. allem.

Krimi-Dinner

Freitag, 15. Dezember, 18.30 Uhr

Samstag, 16. Dezember, 18.00 Uhr

Ein Ermittler kommt selten allein! Viele Kriminalfälle wurden in den letzten Jahren im Restaurant Zur Mühle gelöst, aber diesmal wird es wirklich ernst. Ein Erpresser will der Mühle schaden. Ein Mord geschieht und das Publikum könnte als nächstes daran glauben. Jetzt bräuchte man einen Ermittler, der den Fall lösen könnte, aber James Bond ist nicht mehr im Dienst und auch die alte Detektivprominenz ist längst verstorben. Was tun? Können Mrs. Marple, Holmes und Co. das Publikum retten und schaffen es alle bis zum Dessert? Das Publikum rät mit und wir werden alles daran setzen, den Abend zumindest kulinarisch gut ausgehen zu lassen.

5-Gang-Menu inkl. aller Getränke und Whisky, Fr. 165.– (auch inkl. Alibi).

Restaurant zur Mühle in Oberentfelden

Kultur-Erbe, Kreativität und Innovation

Als 1238 erstmals die Mühle erwähnt wurde, hätte kaum jemand damit gerechnet, dass dieses historische Gebäude auch nach 780 Jahren noch immer am Ufer der Suhre wie eine Festung in der Brandung steht. Die meiste Zeit davon wurde feines Korn zu Mehl verarbeitet. Auch dass ab 1980 innerhalb der alten Mauern ein Restaurant für Feinschmecker entsteht, hätte im Mittelalter noch keiner gedacht. Seit 1991 dürfen wir das Zepter schwingen und dem Haus einen weitverbreiteten Ruf aufdrücken. Nun planen wir, ab 2024 die Verantwortung einem jungen Paar zu übergeben. Wir suchen also einen Pächter für das Restaurant! Aber noch ist es nicht so weit, für unser Vorhaben braucht es etwas Glück und Geduld. Nach der Sommersaison im Avers werden wir gerne wieder ein paar schöne Events in Szene setzen.

Öffnungszeiten

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass wir persönlich für unsere Gäste vor Ort für dessen Wohl verantwortlich sind. Deshalb liegt der Fokus auf unserem Hotelbetrieb im Bündnerland und wir konzentrieren uns in der Mühle nur noch auf Bankette und Events. Haben Sie also etwas zu feiern, kontaktieren Sie uns!

Restaurant zur Mühle

Hansueli & Barbara Zuber-Rey
Schönenwerderstrasse 4
5036 Oberentfelden
Telefon 062 723 74 04
muehle@swisscot.ch
www.swisscot.ch





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, Caccia, 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 & 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 unzählige Hänge und Seitentäler für Tourengänger und Schneeschuh-Wanderer. Zum Aufwärmen steht Ihnen eine kleine Sauna zur Verfügung.

Zimmerpreise und Pauschalen

Für Gruppen-Anfragen agieren wir flexibel

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 Schneeschaukeln 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.