

Müli

RESTAURANT

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.
Lassen Sie sich kulinarisch begeistern
von unserem Küchenchef Elvedin Odobasic und seinem Team.
Mit viel Gespür für Qualität und Kreativität
verarbeitet er bevorzugt regionale und heimische Produkte.
Daraus entstehen innovative Gerichte, die mit Liebe zum Detail
und zugleich angenehm unkompliziert auf den Teller kommen.
Geniessen Sie Ihre Auszeit im Restaurant Müli
bei einem guten Glas Wein, in stilvoller und entspannter Atmosphäre.
Mit viel Charme und Leidenschaft macht
unser Chef de Service Yassir El-Biyaz mit seinem aufmerksamen und herzlichen Team
Ihren Besuch zu einem rundum genussvollen Erlebnis.

Nous sommes heureux d'être vos hôtes.
Laissez-vous séduire par la cuisine de
notre chef Elvedin Odobasic et de son équipe.
Avec un grand sens de la qualité et de la créativité,
il privilégie les produits régionaux et du terroir.
Il en résulte des plats innovants, élaborés avec le souci du détail,
tout en restant agréablement simples.
Profitez d'un moment de détente au restaurant Müli
autour d'un bon verre de vin, dans une atmosphère élégante et conviviale.
Avec beaucoup de charme et de passion,
notre chef de service Yassir El-Biyaz, accompagné de son équipe attentive et chaleureuse,
fera de votre visite une expérience gourmande inoubliable.

We look forward to being your hosts.
Let yourself be inspired by the cuisine
of our Head Chef Elvedin Odobasic and his team.
With a strong sense for quality and creativity,
he focuses on regional and local products.
The result is innovative dishes, prepared with great attention to detail
while remaining pleasantly uncomplicated.
Enjoy your time at the Müli Restaurant with a fine glass of wine
in a stylish and relaxed atmosphere.
With charm and passion, our Head of Service Yassir El-Biyaz,
together with his attentive and welcoming team,
will ensure that your visit becomes a truly delightful culinary experience.

Degustationsmenu

Menu dégustation | Tasting menu

Schweizer Lachstatar | knusprige Cornets | Meerrettich | Avruga-Kaviar
Tartare de saumon suisse | cornets croustillants | raifort | caviar Avruga
Swiss salmon tartare | crispy cones | horseradish | Avruga caviar

Kalte Fenchelsuppe | Tomatensorbet | gebratene Crevetten
Soupe froide de fenouil | sorbet à la tomate | crevettes poêlées
Chilled fennel soup | tomato sorbet | sautéed prawns

Rindsfilet | Pfeffersauce | Saisongemüse | Pommes Frites
Filet de bœuf local | sauce au poivre | légumes de saison | pommes frites
Local beef tenderloin | pepper sauce | seasonal vegetables | French fries

"Tiramisu-Royale"

Schoko-Mokkasauce | Kaffee-Nougatine | Kakao
Sauce chocolat-moka | nougatine au café | cacao
Chocolate-mocha sauce | coffee nougatine | cocoa

4-Gang Menu | Menu 4 plats | 4-course menu

CHF 119.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

**Blattsalat aus dem Saanenland | Tomaten | Feigen |
Mandeln | Bio-Olivenöl | Aceto Balsamico**

Salade à feuilles du Saanenland | tomates | figues |
amandes | huile d'olive bio | aceto balsamique
Leaf salad from Saanenland | tomatoes | figs |
almonds | organic olive oil | balsamic vinegar

Kalte Fenchelsuppe | Tomatensorbet

Soupe froide de fenouil | sorbet à la tomate
Chilled fennel soup | tomato sorbet

“Agnolotti”

Ziegenricotta | Zitrone | Feigen | Thymianbutter

Ricotta de chèvre | citron | figues | beurre au thym
Goat ricotta | lemon | figs | thyme butter

“Tiramisu-Royale”

Schoko-Mokkasauce | Kaffee-Nougatine | Kakao

Sauce chocolat-moka | nougatine au café | cacao
Chocolate-mocha sauce | coffee nougatine | cocoa

4-Gang Menu | Menu 4 plats | 4-course menu

CHF 90.- pro Person

Sommersalate & Vorspeisen

Salades d'été & entrées | Summer salades & Starters

- « Siu Mai Dumplings » 23.-
Saanenländer Kalbfleisch | Crevetten | Pikant-saure Ingwer-Dipsauce
Veau du Saanenland | crevettes | sauce dip aigre-piquante au gingembre
Saanenland veal | prawns | spicy ginger dipping sauce
- Carpaccio vom heimischen Wasserbüffel | 26.-
Rucola | Sautierte Waldpilze | Parmesan
Carpaccio de buffle d'eau de la région |
roquette | champignons des bois sautés | Parmesan
Local water buffalo carpaccio |
rocket | sautéed wild mushrooms | Parmesan
- Gedämpfte Bao Buns | Bio-Weideschwein | 24.-
süsse Sojasauce | Gurken | Gemüse-Pickles
Bao Buns vapeur | porc bio élevé au pâturage |
sauce soja sucrée | concombre | légumes pickles
Steamed Bao Buns | organic pasture-raised pork |
sweet soy sauce | cucumber | pickled vegetables
- Schweizer Lachstatar | knusprige Cornets | Meerrettich | Avruga-Kaviar 27.-
Tartare de saumon suisse | cornets croustillants | raifort | caviar Avruga
Swiss salmon tartare | crispy cones | horseradish | Avruga caviar
- « Bruschetta » 🌞 🌿 17.-
Alte Tomatensorten | Basilikum | Knoblauch | Bio-Olivenöl | Ciabatta
Variété ancienne de tomates | basilic | ail | huile d'olive bio | ciabatta
Heirloom tomatoes | basil | garlic | organic olive oil | ciabatta
- Blattsalat aus dem Saanenland | Tomaten | Feigen | 🌞 🌿 24.-
Mandeln | Bio-Olivenöl | Aceto Balsamico
Salade à feuilles du Saanenland | tomates | figues |
amandes | huile d'olive bio | aceto balsamique
Leaf salad from Saanenland | tomatoes | figs |
almonds | organic olive oil | balsamic vinegar
- Blattsalat | Sauce nach Wahl 🌞 🌿 13.-
Salade à feuilles | sauce au choix
Green salad | sauce of your choice
- Nüsslisalat | sautierte Waldpilze 🌞 🌿 24.-
Salade mâche | champignons des bois sautés
Lamb's lettuce | sautéed forest mushrooms

Suppen

Soupes | Soups

Kalte Fenchelsuppe | Tomatensorbet | gebratene Crevetten ☀️ 17.-

Soupe froide de fenouil | sorbet à la tomate | crevettes poêlées

Chilled fennel soup | tomato sorbet | sautéed prawns

Wasserbüffel-Bouillon | Wasserbüffelfleisch-Wonton | Gemüse 19.-

Bouillon de buffle d'eau | wonton farci à la viande de buffle d'eau | légumes

Water buffalo consommé | water buffalo meat wonton | vegetables

Hausgemachte Pasta

Pâtes maison | Homemade pasta

Hausgemachte Makkaroni | Ragù bianco vom Bio-Weideschwein | ☀️ 36.-
Knoblauchchips | Pecorino

Macaroni maison | ragù bianco de porc bio élevé au pâturage |

chips d'ail | pecorino

Homemade macaroni | white ragù of organic pasture-raised pork |

garlic chips | Pecorino

« Gnocchi » ☀️ 🌿 36.-

Gstaader Waldpilzen | Tomaten | Rosmarin | Pecorino

Champignons des bois de Gstaad | tomates | romarin | pecorino

Gstaad forest mushrooms | tomatoes | rosemary | Pecorino

Es het, solang's het

Handgeschnittene Tagliatelle | Wasserbüffel-Bolognese | Oregano | Parmesan 39.-

Tagliatelles coupées à la main | bolognaise de buffle d'eau | organ | Parmesan

Hand-cut tagliatelle | water buffalo Bolognese | oregano | Parmesan

“Agnolotti” 🌿 46.-

Ziegenricotta | Zitrone | Feigen | Thymianbutter

Ricotta de chèvre | citron | figues | beurre au thym

Goat ricotta | lemon | figs | thyme butter

Gluschtiges

Savoureux | Cravings

Kroketten vom Saanenländer Kalb (4 Stück) Mojo rojo-Sauce ☀️	24.-
Croquettes de veau du Saanenland sauce mojo rojo	
Saanenland veal croquettes mojo rojo sauce	
Hausgemachte Bio-Weideschwein-Würstchen (3 Stück)	24.-
Senf hausgemachtes Sauerteigbrot	
Saucisses maison de porc bio élevé en plein air	
moutarde pain au levain maison	
Homemade organic pasture-raised pork sausages	
mustard homemade sourdough bread	
Swiss Wasserbüffel-Burger (200g) ☀️	36.-
Brioche Bun Jalapeño-Salsa Verde Raclette Tomate Pommes frites	
Burger de buffle d'eau suisse	
pain brioché salsa verde aux jalapeños raclette tomate pommes frites	
Swiss water buffalo burger	
brioche bun jalapeño salsa verde raclette tomato French fries	
“Gstaaderhof Plättli” ☀️	34.-
Trockenfleisch Spezialitäten Käse	
Spécialités de viande séchée fromage	
Dry-cured meat specialities cheese	
Rösti Tomaten Gstaader Waldpilze Raclette 🌿	34.-
Roesti tomates champignons des bois de Gstaad raclette	
Roesti tomatoes Gstaad forest mushrooms raclette	
« Thai Curry » ☀️	39.-
Pouletbrust Gemüse Jasminreis	
Suprême de poulet légumes du wok riz jasmin	
Chicken breast wok vegetables jasmine rice	
vegetarisch végétarien vegetarian 🌿	36.-

Fleisch

Viande | Meat

Schweins Cordonbleu Gruyere Burehamme Cordon bleu de porc Gruyère jambon de campagne Pork cordon bleu Gruyère farm ham	41.-
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Escalope viennoise de veau suisse Viennese style swiss veal schnitzel	49.-
Heimisches Rindsfilet (200g) Pfeffersauce Filet de bœuf local sauce au poivre Local beef tenderloin pepper sauce	64.-
Beilagen accompagnements side dishes Saisongemüse Pommes Frites Légumes de saison pommes frites Seasonal vegetables French fries	

Klassisch

Classique | classic

« Suuri Läberli » Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln Salbei Butter Émincé de foie de veau oignons sauge beurre Sliced calf's liver onions sage butter	46.-
Kalbsfilet-Geschnetzeltes Gstaader Waldpilze Rahmsauce Émincé de filet de veau champignons des bois de Gstaad sauce à la crème Sliced veal fillet Gstaad forest mushrooms cream sauce	56.-
Bio Weideschwein-Rahmplätzli Escalopes de porc bio élevé en plein air sauce à la crème Organic pasture-raised pork escalopes cream sauce	36.-
Beilagen accompagnements side dishes Saisongemüse Rösti Légumes de saison roesti Seasonal vegetables roesti	

Fisch

Poisson | Fish

Gebratenes Wolfsbarschfilet Sauce vierge	49.-
Filet de bar poêlé sauce vierge	
Pan-fried sea bass fillet sauce vierge	
Pochiertes Zanderfilet Champagnersauce mit Sauerampfer	47.-
Filet de sandre poché sauce au champagne et oseille	
Poached pike-perch fillet Champagne and sorrel sauce	
Sautierte Crevetten Olivenöl Knoblauch Peperoncini Gartenkräuter	36.-
Crevettes sautées huile d'olive ail peperoncini herbes du jardin	
Sautéed prawns olive oil garlic peperoncini garden herbs	
Beilagen accompagnements side dishes	
Rissolé-Kartoffeln Marktgemüse	
Pommes rissolées légumes du marché	
Sautéed potatoes market vegetable	

Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Die mit 🌶️ markierten Gerichte sind scharf.

Die mit 🌿 markierten Gerichte sind vegetarisch.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

Les plats marqués avec 🌶️ sont épicés.

Les plats marqués avec 🌿 sont végétariens.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

Dishes marked with 🌶️ are spicy.

Dishes marked with 🌿 are vegetarian.

Desserts

Desserts | Desserts

"Tiramisu-Royale" ☀️ 19.-

Schoko-Mokkasauce | Kaffee-Nougatine | Kakao

Sauce chocolat-moka | nougatine au café | cacao

Chocolate-mocha sauce | coffee nougatine | cocoa

Saisonale Früchte-Tarte | Mandelcreme | Rahmglace mit Aprikosenbrand 17.-

Tarte aux fruits de saison | crème d'amande | glace à la crème avec eau-de-vie d'abricot

Seasonal fruit tart | almond cream | ice cream with apricot brandy

Parfait-Glace | Limoncello | Frische Erdbeeren 19.-

Parfait glacé | Limoncello | fraises fraîches

Frozen parfait | Limoncello | fresh strawberries

Crème brûlée ☀️ 16.-

Schokoküchlein | Salbeiglace 19.-

Moelleux au chocolat | glace à la sauge

Lukewarm chocolate cake | sage ice cream

Glace & Sorbets

Glaces et sorbets | Ice-creams and sorbets

Hausgemachte Glace ☀️

Schokolade | Karamell | Madagascar Vanille

Chocolat | caramel | vanille de Madagascar

Chocolate | caramel | Madagascar vanilla

5.-
pro Kugel

Hausgemachte Sorbets ☀️

Zitrone | Passionsfrucht | Himbeeren | Erdbeere Mara des bois

Citron | fruit de la passion | framboise | fraise Mara des bois

Lemon | passion fruit | raspberry | strawberry Mara des bois

5.-
pro Kugel

Käse

Fromages | Cheese

Käseteller | Früchtebrot | Trauben | Feigensenf | Trüffelhonig

Assiette de fromage | pain aux fruits | raisins | moutarde aux figues | miel à la truffe

Cheese plate | fruit bread | grapes | fig mustard | truffle honey

(6 Sorten | sortes | kinds) 24.-

(4 Sorten | sortes | kinds) 18.-

Lebensmitteldeklaration

Déclaration des aliments | Food declaration

Unser Fleisch beziehen wir von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Metzgereien.
Wir sind immer bestrebt | Ihnen nur die beste Qualität aus der Region anzubieten.
Nos viandes proviennent d'agriculteurs de montagne régionaux et de bouchers sélectionnés.
Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité des produits de la région.
Our meats come from local mountain farmers and selected butchers.
We strive to offer you the best quality products of the region.

Kalb veau veal	CH
Poulet poulet chicken	CH
Schwein porc pork	CH
Rind boeuf beef	CH
Wasserbüffel Buffle d'eau Water buffalo	CH
Lachs saumon salmon	CH Lostalio
Zander sandre pike-perch	Zucht EU
Wolfsbarsch bar sea bass	Zucht EU
Crevetten crevettes Shrimps	Zucht Indonesia

Deklaration Brot und Backwaren

À la Carte, Restaurant Müli, und Menü Halbpension:

Diverse Brötchen und Brot	CH
Divers petits pains et pains Various Rolls and Breads	
Handgemacht von unserem Küchenchef	
In einzelnen Fällen ergänzt mit Produkten der Dorfbäckereien	
Fait maison par notre chef	
Dans des cas exceptionnels, complété par des produits des boulangeries locales	
Handmade by our chef	
In exceptional cases, supplemented with products from local bakeries	

Glutenfreies Brot: (kann Spuren von Gluten enthalten)	CH
Pain sans gluten : (Peut contenir des traces de gluten)	
Gluten-Free Bread: (May contain traces of gluten)	
Handgemacht von unserem Küchenchef Fait maison par notre chef handmade by our chef	

Wegen eventuell enthaltenen Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.
Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.