

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 | Tartare de saumon suisse | Swiss salmon tartare

Knusprige Teigcornets | Meerrettich | Avruga-Kaviar

Cornets croustillants | raifort | caviar Avruga

Crispy cones | horseradish | Avruga caviar

Heimisches Wagyu Rind | bœuf Wagyu suisse | Swiss Wagyu beef

Hausgemachte Gyoza | Ponzu Dip Sauce | Do Chua pickles

Gyoza maison | sauce ponzu | cornichons Do Chua

Homemade Gyoza | ponzu sauce | Do Chua pickles

“Saltimbocca alla Romana”

Kalbsfilet Saltimbocca | Marsala-Zitronensauce | Saisongemüse | Hartweizengriess-Halbmonde

Filet de veau Saltimbocca | sauce Marsala-citron | légumes de saison | demi-lunes à la semoule de blé dur

Veal fillet Saltimbocca | Marsala lemon sauce | seasonal vegetables | durum wheat semolina half-moons

“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 116.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Kicherebsen | Pois chiches | Chickpeas

Hummus | gegrilltes Gemüse | Linsencracker
Houmous | légumes grillés | crackers aux lentilles
Hummus | grilled vegetables | lentil crackers

Karottensuppe | Soupe de carottes | Carrot soup

Ingwer | Orange
Gingembre | orange
Ginger | orange

Gnocchi

Datteltomaten | Basilikum | Burratina
tomates dattes | basilic | burratina
Date tomatoes | basil | burratina

“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 89.- pro Person

Sommersalate & Vorspeisen

Salades d'été & entrées | Summer salades & Starters

Heimisches Wagyu Rind | bœuf Wagyu suisse | Swiss Wagyu beef 25.-

Hausgemachte Gyoza | Ponzu Dip Sauce | Do Chua pickles

Gyoza maison | sauce ponzu | pickels Do Chua

Homemade Gyoza | ponzu sauce | Do Chua pickles

Rindsfilet Tatar | Tartare de filet de bœuf | Beef filet tartare 120g / 180g 29.- | 46.-

Knusprige Semolinateig-Bällchen | Jalapeño-Salsa verde

Boulettes croustillantes de semoule | salsa verde au jalapeño

Crispy semolina dough balls | jalapeño salsa verde

Vitello Tonnato 🌞 28.-

Gsteiger Kalbsbraten | Thunfischsauce | Knoblauchbrot

Rôti de veau de Gsteig | sauce au thon | pain à l'ail

Gsteig veal roast | tuna sauce | garlic bread

Schweizer Lachstatar | Tartare de saumon suisse | Swiss salmon tartare 27.-

Knusprige Teigcornets | Meerrettich | Avruga-Kaviar

Cornets croustillants | raifort | caviar Avruga

Crispy cones | horseradish | Avruga caviar

Caprese 🌞🌿 24.-

Burrata | Tomaten | Basilikum

Burrata | tomatoes | basilic

Burrata | tomatoes | basil

Einfach Kopfsalat | Salade verte | Simply green salad 🌞🌿 14.-

Kopfsalat | Hüttenkäse | Kräuter-Vinaigrette

Salade verte | fromage cottage | vinaigrette aux herbes

Green lettuce | cottage cheese | herb vinaigrette

Lieblingssalat | Salade préférée | Favourite salad 🌞 19.-

Nüsslisalat | Ei | Speckchips | Brotcroutons

Salade mâche | lard | œuf | croûtons

Lamb's lettuce | bacon | egg | croutons

Suppen

Soupes | Soups

Karottensuppe | Soupe de carottes | Carrot soup 🌞🌿 15.-

Ingwer | Orange
Gingembre | orange
Ginger | orange

Rindsbouillon | Bouillon de bœuf | Clear beef broth 16.-

Mark | Flädli
Moelle | Flaedli
Bone Marrow | Flaedli

Fisch, Pasta & Vegetarisch

Poisson, Pâtes & Végétarien | Fish, Pasta & Vegetarian

Schweizer Alpenlachs | Saumon des Alpes suisses | Swiss Alpine Salmon 49.-

Karamellisiert mit Ahornsirup und Limette | Agrumen-Sojasauce |
Marktgemüse | Jasminreis
Caramélisé au sirop d'érable et citron vert | sauce soja-agrumes |
légumes du marché | riz jasmin
Caramelized with maple syrup and lime | citrus soy sauce |
market vegetables | jasmine rice

Pochiertes Zanderfilet | Filet de sandre poché | Poached pike-perch fillet 47.-

Champagnersauce mit Sauerampfer | Frühlingsgemüse | Salzkartoffeln
Sauce au champagne et oseille | légumes de printemps | pommes de terre à l'eau
Champagne and sorrel sauce | spring vegetables | boiled potatoes

Casarecce 36.-

Sardellen | Oregano | Knoblauch | Tomaten
Anchois | origan | ail | tomates
Anchovies | oregano | garlic | tomatoes

Gnocchi 🌞🌿 36.-

Datteltomaten | Basilikum | Burratina
tomates dattes | basilic | burratina
Date tomatoes | basil | burratina

Gluschtiges

Savoureux | Tasty

"Gstaaderhof Plättli"

34.-

Trockenfleisch Spezialitäten | Käse

Spécialités de viande séchée | fromage

Dry-cured meat specialities | cheese

Swiss Wagyu Burger | Burger au bœuf Wagyu Suisse | Swiss Wagyu Burger

38.-

Raclette | Salat | Pommes frites

Raclette | salade | pommes frites

Raclette | salad | french fries

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 Cordons bleu de porc Pork cordon bleu	41.-
--	-------------

Gruyere | Burehamme

Gruyère | jambon blanc de Gstaad

Gruyere | Gstaad ham

Rindsfilet Filet de bœuf beef tenderloin (200g)	64.-
--	-------------

Heimisches Rindsfilet | Café de Paris-Butter

Filet de bœuf local | beurre Café de Paris

Local beef tenderloin | Café de Paris butter

Beilagen | accompagnements | side dishes

Saisongemüse | Pommes Frites

Légumes de saison | pommes frites

Seasonal vegetables | French fries

Klassisch

Classique | classic

Läberli Venezianische Art Läberli venezianische Art Calf's liver Venetian style	44.-
--	-------------

Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebeln | Salbei | Butter

Émincé de foie de veau | oignons | sauge | beurre

Sliced calf's liver | onions | sage | butter

Saltimbocca alla Romana	49.-
--------------------------------	-------------

Kalbsfilet Saltimbocca | Marsala-Zitronensauce

Filet de veau Saltimbocca | sauce Marsala-citron

Veal fillet Saltimbocca | Marsala lemon sauce

Kalbssteak Steak de veau Veal steak	56.-
--	-------------

Heimisches Kalbssteak | Pilzrahmsauce

Steak de veau local | Sauce crème aux champignons

Local veal steak | Mushroom cream sauce

Beilagen | accompagnements | side dishes

Saisongemüse | Hartweizengriess-Halbmonde

Légumes de saison | demi-lunes à la semoule de blé dur

Seasonal vegetables | durum wheat semolina half-moons

Desserts

Desserts | Desserts

"Tiramisu-Royale" ☀️	19.-
Schoko-Mokkasauce Kaffee-Nougatine Kakao	
Sauce chocolat-moka nougatine au café cacao	
Chocolate-mocha sauce coffee nougatine cocoa	
Aprikosentarte Tarte aux abricots Apricot tart	17.-
Mandelcreme Rahmglace mit Aprikosenbrand	
Crème d'amande glace à la crème avec eau-de-vie d'abricot	
Almond cream ice cream with apricot brandy	
Parfait-Glace Parfait glacé Frozen parfait	19.-
Limoncello Frische Erdbeeren	
Limoncello fraises fraîches	
Limoncello fresh strawberries	
Crème brûlée	17.-

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.-

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.

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
Lachs saumon salmon	CH Lostallo
Zander sandre pike-perch	Zucht EU

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.