

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

Tatar vom geräucherten Felchen | Tartare de féra fumé | Smoked whitefish tartare

Sauerrahm | Kapern | Wassermelonenrettich Pickles | hausgemachtes Roggenbrot
Crème aigre | câpres | pickles de radis pastèque | pain de seigle maison
Sour cream | capers | watermelon radish pickles | homemade rye bread

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 | Spargel | Bärlauchrisotto
Filet de veau Saltimbocca | sauce Marsala-citron | asperges | risotto à l’ail des ours
Veal fillet Saltimbocca | Marsala lemon sauce | asparagus | wild garlic risotto

“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 126.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Die Artischocke | L'artichaut | The artichoke

Ganze Artischocke | Gemüsevinaigrette
Artichaut entier | vinaigrette aux légumes
Whole artichoke | vegetable vinaigrette

Kicherebsen | Pois chiches | Chickpeas

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

Risotto

Spargel | Erbsen | Bärlauch | Spinat
Asperges | petits pois | ail des ours | épinards
Asparagus | peas | wild garlic | spinach

"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 109.- pro Person

Sommersalate & Vorspeisen

Salades d'été & entrées | Summer salads & Starters

- Heimisches Wagyu Rind | bœuf Wagyu suisse | Swiss Wagyu beef** 25.-
Hausgemachte Gyoza | Ponzu Dip Sauce | Do Chua pickles
Gyoza maison | sauce ponzu | cornichons Do Chua
Homemade Gyoza | ponzu sauce | Do Chua pickles
- Rindsfilet Tatar | Tartare de filet de bœuf | Beef filet tartare 120g / 180g** 29.- / 46.-
Schnittlauch | Burrata | Hausgemachte Sauerteig-Focaccia
Ciboulette | burrata | focaccia au levain maison
Chives | burrata | homemade sourdough focaccia
- Tatar vom geräucherten Felchen | Tartare de féra fumé | Smoked whitefish tartare** 29.-
Sauerrahm | Kapern | Wassermelonenrettich Pickles | hausgemachtes Roggenbrot
Crème aigre | câpres | pickles de radis pastèque | pain de seigle maison
Sour cream | capers | watermelon radish pickles | homemade rye bread
- Violette Karottensalat | Salade de carottes violettes | Purple carrot salad (Vegan)**  17.-
Miso-Sesam-Sauce | süss-sauer fritierter Tofu
Sauce miso-sésame | tofu frit aigre-doux
Miso sesame sauce | sweet-sour fried tofu
- Frühlingsgemüse | Légumes du printemps | Spring vegetables**  24.-
Spargel | Erbsen | Kefen | Burrata | Brotchips | Kräuter-Vinaigrette
Asperges | petits pois | pois mange-tout | burrata | chips de pain | vinaigrette aux herbes
Asparagus | peas | snow peas | burrata | bread chips | herb vinaigrette
- Die Artischocke | L'artichaut | The artichoke (Vegan)**  23.-
Ganze Artischocke | Gemüsevinaigrette
Artichaut entier | vinaigrette aux légumes
Whole artichoke | vegetable vinaigrette
- Kicherebsen | Pois chiches | Chickpeas (Vegan)**  23.-
Hummus | gegrilltes Gemüse | Linsencracker
Houmous | légumes grillés | crackers aux lentilles
Hummus | grilled vegetables | lentil crackers
- 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

Spargelcremesuppe | Velouté aux asperges | Asparagus cream soup 🌿 16.-

Spargelragout
Ragout d'asperges
Asparagus ragout

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.-

Gebacken mit Miso | Wok Gemüse | Jasminreis
Cuit au four avec du miso | légumes sautés au wok | riz au jasmin
Baked with miso | wok 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

Gnocchi 🌞 🌿 36.-

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

Casarecce 🌿 39.-

Bärlauch-Pesto | Spargel | Stracciatella
Pesto à l'ail des ours | asperges | stracciatella
Wild garlic pesto | asparagus | stracciatella

Risotto 🌿 39.-

Spargel | Erbsen | Bärlauch | Spinat
Asperges | petits pois | ail des ours | épinards
Asparagus | peas | wild garlic | spinach

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	
Hausgemachter Falafel-Vegi-Burger 🌿	
Burger falafel végétarien maison Homemade falafel veggie burger	32.-
Dattel-Tahini-Sauce Avocado Salat Pommes Frites Sauce tahini-datte avocat salade frites Date tahini sauce avocado salad French fries	
Thai Curry ☀️	39.-
Pouletbrust Gemüse Jasminreis Suprême de poulet légumes du wok riz jasmin Chicken breast wok vegetables jasmine riz	
vegetarisch végétarien vegetarian ☀️ 🌿	36.-

Fleisch

Viande | Meat

Suure Mocke	44.-
Rindsschmorbraten Essig-Rotweinsauce Perlzwiebel Speck Pilze Rôti de bœuf braisé sauce au vin rouge acidulé oignons perlés lard champignons Braised beef tangy red wine sauce pearl onions bacon mushrooms	
Kalbssteak Steak de veau Veal steak	59.-
Heimisches Kalbssteak Morchelsauce Steak de veau local sauce aux morilles Local veal steak morel mushroom sauce	
Beilagen accompagnements side dishes	
Saisongemüse Kartoffelpüree Légumes de saison purée de pommes de terre Seasonal vegetables mashed potatoes	

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	
Kalbsmilken Ris de veau Veal sweetbreads	46.-
Morchelsauce	
Sauce aux morilles Morel mushroom sauce	
Saltimbocca alla Romana	49.-
Kalbsfilet Saltimbocca Marsala-Zitronensauce Filet de veau Saltimbocca sauce Marsala-citron Veal fillet Saltimbocca Marsala lemon sauce	
Beilagen accompanements side dishes	
Saisongemüse Bärlauchrisotto Légumes de saison risotto à l'ail des ours Seasonal vegetables wild garlic risotto	

Zeitlos

Intemporel | Timeless

Rindspailard paillard de boeuf beef paillard	49.-
Heimisches Rindspailard vom Grill Café de Paris-Butter Paillard de bœuf suisse grillé beurre Café de Paris Grilled swiss beef paillard Café de Paris butter	
Schweins Cordonbleu Cordon bleu de porc Pork cordon bleu	41.-
Gruyere Burehame Gruyère jambon blanc de Gstaad Gruyere Gstaad ham	
Wiener Schnitzel 🌞	49.-
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Escalope viennoise de veau suisse Viennese swiss veal schnitzel	
Rindsfilet Filet de bœuf beef tenderloin (200g)	66.-
Heimisches Rindsfilet Pfeffersauce Filet de bœuf local sauce au poivre Local beef tenderloin pepper sauce	
Beilagen accompagnements side dishes	
Saisongemüse Pommes Frites Légumes de saison pommes frites Seasonal vegetables French fries	

Desserts

Desserts | Desserts

“Tiramisu-Royale” ☀️	19.-
Schoko-Mokkasauce Kaffee-Nougatine Kakao Sauce chocolat-moka nougatine au café cacao Chocolate-mocha sauce coffee nougatine cocoa	
Rüeblikuchen Gâteau aux carottes Carrot cake	17.-
Salzkaramellglace Milchschaum Glace caramel salé mousse de lait Salted caramel ice cream milk foam	
Semifreddo	18.-
Rhabarber frische Erdbeeren Rhubarbe fraises fraîches Rhubarb fresh strawberries	
“Pavlova”	21.-
Frische Waldbeeren Meringue Doppelrahm Vanilleglace Baies des bois fraîches meringue double crème glace à la vanille Fresh wild berries meringue double cream vanilla ice cream	
Erdbeerkörbli Corbeille de fraises Strawberry basket ☀️	18.-
Frische Erdbeeren Doppelrahm Fraises fraîches double crème Fresh strawberries double cream	
Quarksoufflé Soufflé au fromage blanc Quark soufflé (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	24.-
Frische Waldbeeren Himbeersorbet Baies des bois fraîches sorbet framboise Fresh wild berries raspberry sorbet	

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)

(4 Sorten | sortes | kinds)

24.-
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.