

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

Hausgemachte Wildrillette & Hirschterrine |

Waldorfsalat | Brioche

Rillettes de gibier maison & terrine de cerf |
salade Waldorf | brioche

Homemade game rillettes & venison terrine |
Waldorf salad | brioche

Kürbiscremesuppe | Amaretti-Croûtons |

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Crème de courge | croûtons aux amaretti |
graines de courge | huile de graines de courge

Pumpkin cream soup | amaretti croutons |
pumpkin seeds | pumpkin seed oil

Rehrücken-Medaillons in der Kräuterkruste |

Rotkraut | karamellisierte Maroni | Preiselbeer-Birne |

Rosenkohl mit Speck und Ahornsirup | Waldpilze| Spätzli

Médallions de selle de chevreuil en croûte d'herbes |
chou rouge | marrons caramélisés | poire aux airelles |
choux de Bruxelles au lard et au sirop d'érable | champignons des bois | spaetzli

Venison loin medallions in an herb crust |
red cabbage | caramelized chestnuts | pear with lingonberries |
Brussels sprouts with bacon and maple syrup | wild mushrooms | spaetzli

"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 104.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Kürbiscremesuppe | Amaretti-Croûtons |

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Crème de courge | croûtons aux amaretti |
graines de courge | huile de graines de courge
Pumpkin cream soup | amaretti croutons |
pumpkin seeds | pumpkin seed oil

Ricotta-Feigen-Ravioli | Minze | Butter | Parmesan

Raviolis à la ricotta et aux figues | menthe | beurre | Parmesan
Ricotta and fig ravioli | mint | butter | Parmesan

Vegetarischer Wildteller

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Waldpilze | Preiselbeer-Birne

Assiette de chasse végétarienne

Spaetzli | chou rouge | choux de Bruxelles | champignons des bois | poire aux airelles
Vegetarian game platter
Spaetzli | red cabbage | Brussels sprouts | wild mushrooms | pear with lingonberries

"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 96.- pro Person

Herbstliche Salate & Vorspeisen

Salades d'automne & entrées | Autumn salads & Starters

-  **Hausgemachte Gyoza (4 Stück) | Schwein | Wildschwein | Chinakohl | Ponzu-Sauce** 22.-
Gyozas maison | porc | sanglier | chou chinois | sauce ponzu
Homemade gyoza | pork | wild boar | porcini mushrooms | Chinese cabbage | ponzu sauce
-  **Hirsch-Rohschinken | Pickles | Vollkorn-Grissini**  26.-
Jambon cru de cerf | pickles | gressins complets
Cured venison ham | pickles | whole-grain grissini
-  **Hausgemachte Wildrillette & Hirschterrine | Waldorfsalat | Brioche** 22.-
Rillettes de gibier maison & terrine de cerf | salade Waldorf | brioche
Homemade game rillettes & venison terrine | Waldorf salad | brioche
- Schweizer Lachstatar | knusprige Cornets | Meerrettich | Avruga-Kaviar** 26.-
Tartare de saumon suisse | cornets croustillants | raifort | caviar Avruga
Swiss salmon tartare | crispy cones | horseradish | Avruga caviar
- Waldorfsalat | Sellerie | Apfel | Baumnüsse | Trauben**  16.-
Salade Waldorf | céleri | pomme | noix | raisins
Waldorf salad | celery | apple | walnuts | grapes
- Blattsalat | Sauce nach Wahl**   13.-
Salade à feuilles | sauce au choix
Green salad | sauce of your choice
- Nüsslisalat | sautierte Waldpilze | Speck**  19.-
Salade mâche | champignons des bois sautés | lard
Lamb's lettuce | sautéed forest mushrooms | bacon

Suppen

Soupes | Soups

- Wasserbüffel-Bouillon | Wasserbüffelfleisch-Wonton (2 Stück) | Gemüse** 17.-
Bouillon de buffle d'eau | wonton farci à la viande de buffle d'eau | légumes
Water buffalo consommé | water buffalo meat wonton | vegetables
- Kürbiscremesuppe | Amaretti-Croûtons | Kürbiskerne | Kürbiskernöl**   15.-
Crème de courge | croûtons aux amaretti | graines de courge | huile de graines de courge
Pumpkin cream soup | amaretti croutons | pumpkin seeds | pumpkin seed oil

Pasta & Vegetarisch

Pâtes et Végétarien | Pasta and Vegetarian

½ Port. | Port.



Hausgemachte Teigwaren mit Hirschfiletstreifen

42.-

Waldpilze | Rosmarin | Cognac-Rahmsauce | Preiselbeerbirne

Pâtes maison aux lanières de filet de cerf |

champignons des bois | romarin | sauce à la crème au cognac | poire aux airelles

Homemade pasta with venison fillet strips |

wild mushrooms | rosemary | Cognac cream sauce | pear with lingonberries

Frische Tagliatelle | Wasserbüffel-Bolognese | Oregano | Burratina | Parmesan

37.-

Tagliatelles fraîches | bolognaise de buffle d'eau | origan | burratina | Parmesan

Fresh tagliatelle | water buffalo Bolognese | oregano | burratina | Parmesan

Ricotta-Feigen-Ravioli | Minze | Butter | Parmesan 🌿

39.-

Raviolis à la ricotta et aux figues | menthe | beurre | Parmesan

Ricotta and fig ravioli | mint | butter | Parmesan

Gnocchi | Gstaader Waldpilze | Tomatensauce | Burratina | Pecorino 🌞 🌿

36.-

Gnocchi | champignons des bois de Gstaad | sauce tomate | burratina | pecorino

Gnocchi | Gstaad wild mushrooms | tomato sauce | burratina | pecorino



Semmelknödel | Waldpilzsauce | Rotkraut | Rosenkohl 🌿

36.-

Knödel de pain | sauce aux champignons des bois | chou rouge | choux de Bruxelles

Bread dumplings | wild mushroom sauce | red cabbage | Brussels sprouts



Vegetarischer Wildteller 🌿

34.- | 39.-

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Waldpilze | Preiselbeer-Birne

Assiette de chasse végétarienne

Spaetzli | chou rouge | choux de Bruxelles | champignons des bois | poire aux airelles

Vegetarian game platter

Spaetzli | red cabbage | Brussels sprouts | wild mushrooms | pear with lingonberries

Fisch

Poisson | Fish

Gebratenes Rochenflügelfilet | Zitrone | Senf | Kapern 46.-

Filet d'aile de raie poêlé | citron | moutarde | câpres

Pan-fried skate wing fillet | lemon | mustard | capers

Pochiertes Zanderfilet | Champagnersauce mit Sauerampfer 46.-

Filet de sandre poché | sauce au champagne et oseille

Poached pike-perch fillet | Champagne and sorrel sauce

Beilagen | accompagnements | side dishes

Spinat | Karotten | konfierte Schalotte | gedämpfte Kartoffeln

Épinards | carottes | échalote confite | pommes de terre vapeur

Spinach | carrots | confit shallot | steamed potatoes

Gluschtiges

Savoureux | Cravings

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) | 39.-

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

« Thai Curry » ☀️ 39.-

Pouletbrust | Gemüse | Jasminreis

Suprême de poulet | légumes du wok | riz jasmin

Chicken breast | wok vegetables | jasmine rice

vegetarisch | végétarien | vegetarian 🌿 36.-



Wild

Chasse | Game

½ Port. | Port.

Hirschpfeffer | Waldpilze | Perlwiebeln | Speck | Croutons

39.- | 44.-

Civet de cerf | champignons de bois | oignons perlés | lard | croûtons

Deer stew | wild mushrooms | pearl onions | bacon | crouton

Rehrücken-Medaillons in der Kräuterkruste | Cognacrahmsauce

49.- | 54.-

Médallions de selle de chevreuil en croûte d'herbes | sauce à la crème au cognac

Venison loin medallions in an herb crust | Cognac cream sauce

Kaninchenrücken aus dem Berner Gürbetal | Estragon-Madeirasauce

48.-

Selle de lapin du Gürbetal bernois | sauce Madeira à l'estragon

Rabbit saddle from the Bernese Gürbetal | tarragon Madeira sauce

Ab 2 Personen | Am Tisch tranchiert | In zwei Gängen serviert

78.- pro Person

Dès 2 personnes | Découpé à table | Servi en deux services

From 2 persons | Carved at the table | Served in two courses

Gebratenes Rehkarree auf einem Bett aus Heu, Kräutern und Tannenzweigen | frische Gartenkräuter | Cognacrahmsauce

Carré de chevreuil rôti sur lit de foin, d'herbes et de branches de sapin |

herbes fraîches du jardin | sauce à la crème au cognac

Roasted venison rack on a bed of hay, herbs and fir branches |

fresh garden herbs | Cognac cream sauce

Es het, solang's het..

Beilagen zu den Wildgerichten

Spätzli | Rotkraut | karamellisierte Maroni | Preiselbeer-Birne |

Rosenkohl mit Speck und Ahornsirup | Waldpilze

Garnitures pour les plats de chasse

Spaetzli | chou rouge | marrons caramélisés | poire aux airelles |

choux de Bruxelles au lard et au sirop d'érable | champignons des bois

Side dishes for the game dishes

Spaetzli | red cabbage | caramelized chestnuts | pear with lingonberries |

Brussels sprouts with bacon and maple syrup | wild mushrooms

Klassisch

Classique | classic

½ Port. | Port.

Schweins Cordonbleu Gruyere Burehamme	43.-
Cordon bleu de porc Gruyère jambon de campagne Pork cordon bleu Gruyère farm ham	
Heimisches Rindsfilet (200g) Pfeffersauce	49.- 59.-
Filet de bœuf local sauce au poivre Local beef tenderloin pepper sauce	
Grilliertes Bio-Weideschwein-Kotelett BBQ-Sauce	42.-
Côtelette de porc bio élevé en plein air grillée sauce BBQ Grilled organic free-range pork chop BBQ sauce	
Beilagen accompagnements side dishes	
Spinat Karotten konfierte Schalotte Pommes Frites	
Épinards carottes échalote confite pommes frites Spinach carrots confit shallot French fries	

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

Crème brûlée ☀️ 16.-

Schokoküchlein | Salbeiglace 19.-

Moelleux au chocolat | glace à la sauge

Lukewarm chocolate cake | sage ice cream

Coupe Nesselrode 17.-

Vermicelles | Schlagrahm 17.-

Vermicelles | crème fouettée

Chestnut vermicelli | whipped cream

Glace & Sorbets

Glaces et sorbets | Ice-creams and sorbets

Hausgemachte Glace ☀️ 5.-
Schokolade | Karamell | Madagascar Vanille

Chocolat | caramel | vanille de Madagascar

Chocolate | caramel | Madagascar vanilla

pro Kugel

Hausgemachte Sorbets ☀️ 5.-
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

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, 240g) 29.-

(4 Sorten | sortes | kinds, 150g) 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.

Schwein porc pork	CH
Wildschwein sanglier wild boar	Spanien
Hirsch cerf venison	Österreich
Reh chevreuil roe deer	Österreich, Deutschland
Rind boeuf beef	CH
Wasserbüffel Buffle d'eau Water buffalo	CH
Kaninchen lapin rabbit	CH
Lachs saumon salmon	CH Lostallo
Zander sandre pike-perch	Zucht EU
Rochen raie skate	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.