

Müli

RESTAURANT

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein.
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen
von unserem Küchenchef, Elvedin Odobasic und seinem Team.
In seiner Küche verarbeitet er wenn immer möglich, heimische
oder gar regionale Produkte von Kopf bis Fuss, bereitet sie innovativ zu
und bringt sie mit viel Liebe zum Detail und zugleich schnörkellos auf den Teller.
Inspiriert von Eindrücken aus allen Ländern wie auch fest verwurzelt in der Region,
ist es stets der feine Geschmack, der für ihn im Vordergrund steht.
Geniessen Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant Müli
bei einem guten Glas Wein, in angenehmer Ambiance,
mit dem herzlichen wie aufmerksamen Service
von unserem Chef de Service, Yassir El-Biyaz und seiner Crew.
Mit viel Herz und Charme bereiten Sie Ihnen ein schönen Aufenthalt.

Nous sommes heureux d'être vos hôtes.
Laissez-vous gâter par notre plan culinaire .
notre chef de cuisine, Elvedin Odobasic, et son équipe.
Dans sa cuisine, il utilise des produits locaux.
ou même des produits régionaux autant que possible, les prépare de manière innovante
et les présente dans l'assiette avec un grand amour pour le détail et sans fioritures.
Il s'inspire d'impressions venues de tous les pays, tout en faisant honneur aux racines de la région,
c'est toujours le goût raffiné qui est au premier plan pour lui.
Profitez de votre visite dans notre restaurant Müli.
avec un bon verre de vin, dans une ambiance agréable,
avec le service chaleureux et attentionné
de notre chef de service, Yassir El-Biyaz, et de son équipe.
Avec beaucoup de cœur et de charme, ils vous feront de votre séjour, un agréable séjour.

We look forward to being your hosts.
Let us spoil you with culinary delights
by our chef, Elvedin Odobasic and his team.
In his kitchen, he uses local or even regional products whenever possible.,
prepares them innovatively
and presents them on the plate with a lot of love for detail and at the same time without frills.
Inspired by impressions from all countries as well as firmly rooted in the region,
it is always the fine taste that is in the foreground for him.
Enjoy your visit at our Restaurant Müli
with a good glass of wine, in a pleasant ambience,
with the cordial and attentive service
of our Chef de Service, Yassir El-Biyaz and his crew.
With a lot of heart and charm, they will make your stay a pleasant one.

Degustationsmenu

Menu dégustation | Tasting menu

Hummer Cake | Avocado-Melonensalat

Cake de homard | salade avocat-melon

Lobster cake | avocado-melon salad

Kalte Thai-Mangosuppe

Soupe froide de mangue à la thaïlandaise

Cold Thai mango soup

Feigenravioli | frische Waldpilze | Rosmarinschaum | Pecorino

Ravioli aux figues | champignons des bois frais | mousse au romarin | Pecorino

Fig ravioli | fresh forest mushrooms | rosemary foam | Pecorino

“Engadiner Alpenlamm” | Saisongemüse | Kartoffelgratin

« Agneau alpage de l'Engadine » | légumes de saison | gratin de pommes de terre

‘Alpine lamb from Engadine’ | saisonal vegetables | potato gratin

« Chocolat fumé »

Schokoladen Mille-Feuille | Schokoladenmousse | Génoise | Brombeeren

Mille-feuille au chocolat | mousse au chocolat | génoise | mûres

Chocolate mille-feuille | chocolate mousse | génoise | blackberries

5-Gang Menu | Menu 5 plats | 5-course menu

CHF 139.- pro Person

3-Gang Menu | Menu 3 plats | 3-course menu

CHF 97.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Karamellisierte Ziegenkäse « Bûche au sapin » aus Rougemont |
Papadam | Rande | Apfel | Honig | Rosmarin
Chèvre caramélisé « Bûche au sapin » de Rougemont |
Papadam | betterave | pomme | miel | romarin
Caramelised goat cheese « Bûche au sapin » from Rougemont |
Papadam | beetroot | apple | honey | rosemary

Kalte Thai-Mangosuppe
Soupe froide de mangue à la thaïlandaise
Cold Thai mango soup

Geschmorte Aubergine | orientalische Gewürze | Süsskartoffelchips
Aubergine braisée | épices orientales | chips de patate douce
Braised aubergine | oriental spices | sweet potato chips

Feigenravioli | frische Waldpilze | Rosmarinschaum | Pecorino
Ravioli aux figues | champignons des bois frais | mousse au romarin | Pecorino
Fig ravioli | fresh forest mushrooms | rosemary foam | Pecorino

« Chocolat fumé »
Schokoladen Mille-Feuille | Schokoladenmousse | Génoise | Brombeeren
Mille-feuille au chocolat | mousse au chocolat | génoise | mûres
Chocolate mille-feuille | chocolate mousse | génoise | blackberries

5-Gang Menu | Menu 5 plats | 5-course menu

CHF 108.- pro Person

3-Gang Menu | Menu 3 plats | 3-course menu

CHF 78.- pro Person

Vorspeisen

Entrées | Starters

Jungspinat Wassermelone 	18.-
Büffelmilchkäse Feta-Art aus Marbach Minze Sesam Jeunes pousses d'épinards pastèque fromage au lait de bufflonne façon feta de Marbach menthe sésame Baby spinach watermelon Buffalo milk cheese feta-style from Marbach mint sesame	
Nüsslisalat Speck Waldpilze	22.-
Salade mâche lard champignons des bois Lamb's lettuce bacon forest mushrooms	
Blattsalat französischem oder italienischem Dressing 	16.-
Salade verte vinaigrette française ou italienne Green salad French or Italian dressing	
Karamellisierte Ziegenkäse « Bûche au sapin » aus Rougemont 	24.-
Papadam Rande Apfel Honig Rosmarin Chèvre caramélisé « Bûche au sapin » de Rougemont Papadam betterave pomme miel romarin Caramelised goat cheese « Bûche au sapin » from Rougemont Papadam beetroot apple honey rosemary	
“Beef Tataki”	
Grilliertes Entrecôte Zitrus-Sojasauce knackige Pickles Wasabi	29.-
Entrecôte grillée sauce soja aux agrumes pickles croquants Wasabi Grilled entrecôte citrus soy sauce crunchy pickles Wasabi	
Hummer Cake Avocado-Melonensalat	29.-
Cake de homard salade avocat-melon Lobster cake avocado-melon salad	
Datteltomaten Pfirsich Burrata Basilikum 	24.-
Tomates dattes pêche Burrata basilic Date tomatoes peach Burrata basil	
Marktsuppe 	15.-
Soupe du marché Market soup	
Kalte Mangosuppe Limette Kokosmilch Thai-Basilikum 	18.-
Soupe froide de mangue citron vert lait de coco basilic thaï Cold mango soup lime coconut milk Thai basil	

Hauptspeisen

Plats principaux | Main dishes

Variation vom "Engadiner Bio Alpenlamm" | 58.-
Saisongemüse | Kartoffelgratin

Variation d'« Agneau alpage bio de l'Engadine » |
légumes de saison | gratin de pommes de terre
Variation of 'Alpine bio lamb from Engadine' |
seasonal vegetables | potato gratin

Appenzeller Ribelmais-Pouletbrust | ☀️ 44.-
Zitronenconfit | Bulgur | Gemüse | Granatapfel

Suprême de poulet élevé au maïs Ribel d'Appenzell |
citron confit | boulgour | légumes | grenade
Ribel corn-fed chicken breast from Appenzell |
lemon confit | bulgur | vegetables | pomegranate

Rindspailard | Pfeffersauce oder Kräuterbutter | 46.-
Marktgemüse | Kartoffelgratin

Paillard de bœuf | sauce au poivre ou beurre aux herbes |
légumes de marché | gratin de pommes de terre
Beef paillard | Pepper sauce or herb butter |
market vegetables | potato gratin

"Gnocchi alla Sorrentina" ☀️🌿 35.-
Datterini Tomaten | Burrata | Basilikum

Tomates Datterini | Burrata | basilic
Datterini tomatoes | Burrata | basil

Feigenravioli | frische Waldpilze | Rosmarinschaum | Pecorino 36.-

Ravioli aux figues | champignons des bois frais | mousse au romarin | Pecorino
Fig ravioli | fresh forest mushrooms | rosemary foam | Pecorino

«Pasta al ragù d'Agnello» ☀️ 36.-
Hausgemachte Pasta | Engadiner Bio-Lamm Bolognese | Burrata

Pâtes maison | ragoût bolognaise d'agneau bio de l'Engadine | Burrata
Homemade pasta | organic Engadine lamb Bolognese ragout | Burrata

Geschmorte Aubergine | orientalische Gewürze | Süsskartoffelchips 🌿 34.-

Aubergine braisée | épices orientales | chips de patate douce
Braised aubergine | oriental spices | sweet potato chips

Gebackener Lostallo Alpenlachs | Miso | Wokgemüse | Cipollotti | Reis ☀️ 48.-

Saumon des Alpes de Lostallo au four | miso | légumes sautés au wok | cipollotti | riz
Baked Alpine salmon from Lostallo | miso | wok vegetables | cipollotti | rice

Frutiger Eglifilets | Jungspinat | Petersilienkartoffen 49.-

Filets de perche de Frutigen | jeunes pousses d'épinards | pommes de terre persillées
Perch fillets from Frutigen | baby spinach | parsley potatoes

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

“ Suuri Läberli “

Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebel | Essig | Salbei | Butterrösti

44.-

Emincé de foie de veau | oignon | vinaigre | sauge | roesti au beurre

Sliced veal liver | onion | vinegar | sage | butter roesti

Cordonbleu vom heimischen Kalb (200g) | Truthahnschinken | Gruyère ☀️

Saisongemüse | Pommes Frites

54.-

Cordon bleu de veau local (200g) | jambon de dinde | Gruyère

légumes de saison | pommes frites

Local veal cordon bleu (200g) | turkey ham | Gruyère

seasonal vegetables | french fries

Wiener Schnitzel | Saisongemüse | Pommes Frites ☀️

48.-

Wiener Schnitzel | légumes de saison | pommes frites

Wiener Schnitzel | seasonal vegetables | French fries

 **Thai-Curry | Pouletbruststreifen | Gemüse | Jasminreis** ☀️

39.-

Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes du wok | riz jasmin

Thai curry | chicken breast | wok vegetables | jasmine rice

 **vegetarisch** | végétarien | vegetarian ☀️ 🌿

35.-

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.

Unsere Pasta- und Gnocchi-Gerichte können glutenfrei genossen werden.

Bitte fragen Sie unser Team.

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.

Nos plats de pâtes et de gnocchis sont disponibles sans gluten.

N'hésitez pas à demander à notre équipe.

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.

Our pasta and gnocchi dishes are available gluten-free. Do not hesitate to ask our team.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & 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.-

"Framboisier"

19.-

Himbeertörtchen | Mascarpone | Szechuanpfeffer | Himbeersorbet

Framboisier | Mascarpone | poivre de Sichuan | sorbet à la framboise

Raspberry cake | Mascarpone | Sichuan pepper | raspberry sorbet

Passionsfrucht Mochi ☀️

16.-

Mochi au fruit de la passion

Passion fruit mochi

Karamellköpfler | Schlagrahm | Brezeli ☀️

14.-

Flan au caramel | crème fouettée | bricelets

Caramel flan | whipped cream | « Brezeli »

Eiskaffee «Gstaaderhof» ☀️

16.-

Café glacé «Gstaaderhof»

Iced coffee «Gstaaderhof»

« Chocolat fumé »

Schokoladen Mille-Feuille | Schokoladenmousse | Génoise | Brombeeren

19.-

Mille-feuille au chocolat | mousse au chocolat | génoise | mûres

Chocolate mille-feuille | chocolate mousse | génoise | blackberries

Hausgemachte Glace ☀️

Schokolade | Banane mit karamellisierten Erdnüssen

5.-

Whisky | Tiramisu

pro Kugel

Chocolat | banane avec cacahuètes caramélisées

Whisky | Tiramisu

Chocolate | banana with caramelised peanuts

Whisky | Tiramisu

Hausgemachte Sorbets ☀️

Kalamansi | Passionsfrucht

5.-

Himbeeren | Mara de bois Erdbeere

pro Kugel

Kalamansi | fruit de la passion

framboise | fraise Mara de bois

Kalamansi | passion fruit

raspberry | Mara de bois strawberry

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.

Rind bœuf beef	CH
Kalb veau veal	CH
Lamm agneau lamb	CH Engadin
Schwein porc pork	CH
Poulet poulet chicken	CH
Hummer homard lobster	USA Main
Lachs saumon salmon	CH Lostallo
Eglifilets perche perch	CH Frutiger

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und |oder kann mit Antibiotika und |oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.
Les viandes et volailles qui ne proviennent pas de Suisse peuvent avoir été produites avec des hormones de croissance et |ou avec des antibiotiques et |ou d'autres agents antimicrobiens.
Meat and poultry, which do not come from Switzerland, may have been produced with growth hormones and|or antibiotics and|or other antimicrobial agents.

Unsere Käsespezialitäten beziehen wir aus drei regionalen Käsereien.
Notre sélection de fromages provient de trois fromageries de la région.
We present a selection of cheeses from three regional cheese producers.

Molkerei – Gstaad
Fromagerie Fleurette – Rougemont
Bergkäserei – Marbach

Deklaration Brot und Backwaren

À la Carte, Restaurant Müli, und Menü Halbpension:

Diverse Brötchen und Brot 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	CH
---	----

Glutenfreies Brot: (kann Spuren von Gluten enthalten) 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	CH
---	----

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.