

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.
Inspiziert 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

Gämsterrine | Preiselbeeren | Entenleber | Pickels | Vollkorn-Dinkel-Sauerteigbrot
Terrine de chamois | airelles | foie de canard | pickels | pain au levain d'épeautre complet
Chamois terrine | lingonberries | duck liver | pickels | whole-grain spelt sourdough bread

Gyoza-Dumplings | Wildschwein | Gemüse | Eierschwämmli
Sojasauce | Agrumen | Chiliöl
Gyoza | sanglier | légumes | girolles
Sauce soja | agrumes | huile pimentée
Gyoza dumplings | wild boar | vegetables | chanterelles mushrooms
Soy sauce | citrus | chili oil

Kürbiscremesuppe | knusprige Amaretti | Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl
Crème de courge | Amaretti croustillants | graines de courge | huile de pépins de courge de Styrie
Pumpkin cream soup | crispy Amaretti | pumpkin seeds | Styrian pumpkin seed oil

Rehrücken Medaillons | Kräutermantel | Cognacsauce
Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren | Waldpilze | Rosenkohl
Médaillons de selle de chevreuil | manteau aux herbes | sauce au cognac
Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges | champignons de bois | choux de Bruxelles
Venison loin | herb coat | cognac sauce
Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries | forest mushrooms | Brussels sprouts

«Herbstliche Dessertkreation»
Gstaader Honig Mousse | Blütenpollen Sorbet | Baumnüssen Daquoise | Orange
Mousse au miel de Gstaad | sorbet au pollen floral | dacquoise aux noix | orange
Gstaad honey mousse | flower pollen sorbet | walnut dacquoise | orange

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

CHF 136.- pro Person

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

CHF 97.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Noix Gras | Pickels | Vollkorn-Dinkel-Sauerteigbrot

Noix Gras | pickels | pain au levain d'épeautre complet

Noix Gras | pickels | whole-grain spelt sourdough bread

Kürbiscremesuppe | knusprige Amaretti | Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

Crème de courge | Amaretti croustillants | graines de courge | huile de pépins de courge de Styrie

Pumpkin cream soup | crispy Amaretti | pumpkin seeds | Styrian pumpkin seed oil

Feigenravioli | Rosmarinschaum | Pecorino

Ravioli aux figues | mousse au romarin | Pecorino

Fig ravioli | rosemary foam | Pecorino

Vegetarischer Herbstteller

Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren | Waldpilze | Rosenkohl

Assiette végétarienne d'automne

Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges | champignons de bois | choux de Bruxelles

Vegetarian autumn plate

Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries | forest mushrooms | Brussels sprouts

«Herbstliche Dessertkreation»

Gstaader Honig Mousse | Blütenpollen Sorbet | Baumnüssen Daquoise | Orange

Mousse au miel de Gstaad | sorbet au pollen floral | dacquoise aux noix | orange

Gstaad honey mousse | flower pollen sorbet | walnut dacquoise | orange

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

CHF 114.- pro Person

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

CHF 82.- pro Person



Vorspeisen & Salate

Entrées & salades | Starters & salads

½ Port. | Port.

Wildspezialitäten-Plättli vom Reh und Gams | Wildfleischaufstrich | Vollkorn-Dinkel-Sauerteigbrot | Pickles 29.- | 39.-

Assiette de spécialités de gibier de chevreuil et chamois | tartinade de gibier | pain au levain d'épeautre complet | pickles
Game specialties platter from venison and chamois | game spread | whole-grain spelt sourdough bread | pickles

Bündner Hochlandrind-Trockenfleisch | Pfefferspeck | Kräuterspeck ☀️ 29.- | 39.-
Viande séchée de bœuf des Grisons | lard au poivre | lard aux herbes
Grisons Highland beef jerky | pepper bacon | herb bacon

Saisonsalat | französischem oder italienischem Dressing ☀️ 🌿 16.-
Salade de saison | vinaigrette française ou italienne
Seasonal salad | French or Italian dressing

«Pilzschnitte» 26.-
Frische Feige | geräucherte Entenbrust | gebratene Waldpilze | Vollkorn-Dinkel-Sauerteigbrot
Figue fraîche | magret de canard fumé | champignons des bois sautés | pain au levain d'épeautre complet
Fresh fig | smoked duck breast | sautéed forest mushrooms | whole-grain spelt sourdough bread

Vegetarische Pilzschnitte 🌿 24.-
Frische Feige | gebratene Waldpilze | Vollkorn-Dinkel-Sauerteigbrot
Figue fraîche | champignons des bois sautés | pain au levain d'épeautre complet
Fresh fig | sautéed forest mushrooms | whole-grain spelt sourdough bread

Nüsslisalat | Ei | Croutons ☀️ 🌿 19.-
Salade mâche | œuf | croûtons
Lamb's lettuce | egg | croutons

Mild geräuchertes Hirschcarpaccio | Quittenessigvinaigrette | Waldpilze | Pickels 28.-
Carpaccio de cerf légèrement fumé | vinaigrette au vinaigre de coing | champignons des bois | pickels
Mildly smoked venison carpaccio | quince vinegar vinaigrette | forest mushrooms | pickels

Gämsterrine | Preiselbeeren | Entenleber | Pickels | Vollkorn-Dinkel-Sauerteigbrot ☀️ 26.-
Terrine de chamois | airelles | foie de canard | pickels | pain au levain d'épeautre complet
Chamois terrine | lingonberries | duck liver | pickels | whole-grain spelt sourdough bread

Suppen

Soupes | Soups



Kürbiscremesuppe | knusprige Amaretti | Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl 🌞 🌿 16.-

Crème de courge | Amaretti croustillants | graines de courge | huile de pépins de courge de Styrie
Pumpkin cream soup | crispy Amaretti | pumpkin seeds | Styrian pumpkin seed oil

Wildrahmsuppe | piemonteser Agnolotti | Reh-Klösschen | Gemüse 18.-

Velouté de gibier | agnolotti du Piémont | quenelles au chevreuil | légumes
Game cream soup | Piedmontese agnolotti | venison dumplings | vegetables

Fisch & Vegetarisch

Poisson & Végétariens | Fish & Vegetarian

Feigenravioli | Rosmarinschaum | Pecorino 🌞 🌿 38.-

Ravioli aux figues | mousse au romarin | Pecorino
Fig ravioli | rosemary foam | Pecorino

Frische Pasta | Waldpilze | Kräuter 🌿 38.-

Pâtes fraîches | champignons des bois | herbes
Fresh pasta | forest mushrooms | herbs

Vegetarischer Herbststeller 🌞 🌿 38.-

Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren | Waldpilze | Rosenkohl

Assiette végétarienne d'automne

Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges | champignons de bois | choux de Bruxelles

Vegetarian autumn plate

Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries | forest mushrooms | Brussels sprouts

Frutiger Eglifilets | Spinat | Petersilienkartoffen 49.-

Filets de perche de Frutigen | épinards | pommes de terre persillées

Perch fillets from Frutigen | spinach | parsley potatoes

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



Wild

Chasse | Game

½ Port. | Port.

Frische Pasta | Hirschfiletstreifen | Cognacrahmsauce | Waldpilze | Kräuter 42.-

Pâtes fraîches | émincé de filet de cerf | sauce crème-cognac | champignons des bois | herbes

Fresh pasta | venison filet strips | cognac cream sauce | forest mushrooms | herbs

Rehpfeffer nach Jägerart | Perlzwiebeln | Speck | Croutons  36- | 44.-

Civet de chevreuil à la chasseur | oignons perlés | lard | croûtons

Venison stew hunter's style | pearl onions | bacon | crouton

Rehrücken Medaillon | Kräutermantel | Cognacsauce 46.- | 56.-

Médailillon de selle de chevreuil | manteau aux herbes | sauce au cognac

Venison loin | herb coat | cognac sauce

Hirschrückenplätzli | Gin-Kumquatsauce 39.- | 48.-

Escalope de selle de cerf | sauce au gin et kumquats

Venison loin schnitzel | gin kumquat sauce

Unsere wilden Beilagen

Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren | Waldpilze | Rosenkohl

Nos garnitures sauvages

Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges | champignons de bois | choux de Bruxelles

Our wild side dishes

Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries | forest mushrooms | Brussels sprouts

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

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.-

“Maronen-Entremet”

19.-

Maroni-Mousse | Whiskey | weisse Schokolade | pochierte Birne | Preiselbeeren

Mousse de marrons | whisky | chocolat blanc | poire pochée | airelles

Chestnut mousse | whiskey | white chocolate | poached pear | lingonberries

Pavlova « Kabak Tatlisi »

18.-

Meringue | Muscat-Kürbis | Doppelrahm | Tahini | Baumnüsse

Meringue | potiron muscat | double crème | tahini | noix

Meringue | muscat pumpkin | double cream | tahini | walnuts

« Herbstliche Dessertkreation »

19.-

Gstaader Honig Mousse | Blütenpollen Sorbet | Baumnüssen Daquoise | Orange

Mousse au miel de Gstaad | sorbet au pollen floral | dacquoise aux noix | orange

Gstaad honey mousse | flower pollen sorbet | walnut dacquoise | orange

Tartelette | Ganache mit Granny-Smith-Apfellikör |

Cassis-Zitronenthymian-Kompott | Cassis-Sorbet

18.-

Tartelette | ganache à la liqueur de pomme Granny Smith |

compotée cassis-thym citron | sorbet cassis

Tartelette | ganache with Granny Smith apple liqueur |

blackcurrant-lemon thyme compote | blackcurrant sorbet

Eiskaffee «Gstaaderhof»

16.-

Café glacé «Gstaaderhof»

Iced coffee «Gstaaderhof»

Macaron | Zitronencreme

17.-

Macaron | crème citron

Macaron | lemon cream

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.

Kalb veau veal	CH
Poulet poulet chicken	CH
Lachs saumon salmon	CH Lostallo
Eglifilets perche perch	CH Frutigen
Entenleber foie gras foie gras	FR
Reh chevreuil roe deer	AT und DE
Hirsch cerf deer	AT und DE
Gams chamois chamois	AT und DE
Wildschwein sanglier wild boar	AT und DE

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 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.