

Degustationsmenu

Menu de dégustation | tasting menu

Spinatsalat | Erdbeeren | Feta | Sonnenblumenkerne | Ahornsirupdressing

Salade d'épinards | fraises | féta | graines de tournesol | sauce au sirop d'érable
Spinach salad | strawberries | feta | sunflower seeds | maple syrup dressing

Gekühlte Kokos-Mangosuppe | Schalottenchips | Wildfangcrevette

Soupe froide de mangue et de noix de coco | chips d'échalotes | crevette sauvage
Chilled mango and coconut soup | shallots chips | wild caught prawn

Rochenflügel | Rauchpaprikasauce | Erbsenpüree | konfierte Tomaten | Salzkartoffeln

Aile de raie | sauce au paprika fumé | purée de petits pois | tomates confites | pommes naturees
Stingray | smoked paprika sauce | pea purée | tomato confit | boiled potatoes

Grilliertes Entrecôte | Sauce Béarnaise | Spargeln | Süsskartoffeln

Entrecôte grillée | sauce Béarnaise | asperges | patates douces
Grilled entrecôte | sauce Béarnaise | asparagus | sweet potatoes

Sablé Breton | Limettencreme | Himbeeren | griechisches Joghurtsorbet mit Gstaader Honig

Sablé Breton | crème de citron vert | framboises | sorbet au yaourt grec avec du miel de Gstaad
Sablé Breton | lime cream | raspberries | Greek yogurt sorbet with honey from Gstaad

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) |

menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert) |
3 course menu (starter, main course & dessert)

CHF 78.- pro Person

5 Gang Menu | menu complet | 5 course menu

CHF 98.- pro Person

Salate

Salades | salads

- Saaneländer Jungkarottensalat | Sesamvinaigrette** ☀️ **16.-**
Salade de jeunes carottes de Saanenland | vinaigrette au sésame
Baby carrots salad from Saanenland | sesame dressing
- Spinatsalat | Erdbeeren | Feta | Sonnenblumenkerne | Ahornsirup dressing** ☀️ **17.-**
Salade d'épinards | fraises | féta | graines de tournesol | sauce au sirop d'érable
Spinach salad | strawberries | feta | sunflower seeds | maple syrup dressing
- Nüsslisalat | Ei | Croutons** ☀️ **17.-**
Salade de mâche | œuf | croûtons
Lamb's lettuce | egg | croutons

Vorspeisen

Entrées | starters

- Grillierte Spargeln | wachswiches Ei | Bellota Rohschinken | Datteltomaten - Ketchup** **28.-**
Asperges grillées | œuf mollet | jambon cru bellota | ketchup aux tomates dattes
Grilled asparagus | soft boiled egg | bellota cured ham | date tomato ketchup
- Pulpocarpaccio | Pimentón dela Vera** ☀️ **28.-**
Stangensellerie | Oliven | Tomatenkonfit | Zitronenvinaigrette
Carpaccio de poulpe | pimentón de la Vera |
céleri en branches | olives | confit de tomates | vinaigrette au citron
Pulpo carpaccio | pimentón de la Vera |
celery | olives | tomato confit | lemon dressing
- Tataki vom heimischen Rind | Ponzusauce | Knoblauchchips | knackiger Gemüsesalat** **29.-**
Tataki de bœuf local | sauce au Ponzu | chips d'ail | salade de légumes croquants
Tataki of local beef | Ponzu sauce | garlic chips | crunchy vegetable salad

Suppen

Soupes | Soups

- Spargelcremesuppe | knusprige Spargeln | Bärlauch** ☀️ 17.-
Crème d'asperges | asperges croquantes | ail des ours
Asparagus cream soup | crispy asparagus | wild garlic
- Gekühlte Kokos-Mangosuppe | Schalottenchips** ☀️ 17.-
Datteltomaten | Thai-Basilikum
Soupe froide de mangue et de noix de coco | chips d'échalotes |
tomates dattes | basilic Thai
Chilled mango and coconut soup | shallots chips |
date tomatoes | Thai basil

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

- Hausgemachte Makkaroni | Spargel-Carbonara** ☀️ 34.-
Macaroni faits maison | carbonara d'asperges
Homemade macaroni | asparagus carbonara
- Gnocchi | Waldpilze | Spinat | Mandeln** ☀️ 32.-
Gnocchi | champignons des bois | épinards | amandes
Gnocchi | forest mushrooms | spinach | almonds
- Spaghetti | Wildfangcrevetten | Knoblauch | Peperoncini | Datteltomaten** ☀️ 39.-
Spaghetti | crevettes sauvages | ail | peperoncini | tomates dattes
Spaghetti | wild caught prawns | garlic | peperoncini | date tomatoes

Fisch

Poisson | Fish

- Doradenfilet | Zitronen-Buttermilchsauce | Eierschwämmli | Spargeln | Tessiner Polenta** 44.-
Filet de daurade | sauce au babeurre et au citron | chanterelles |
asperges | Polenta du Tessin
Sea bream fillet | lemon and buttermilk sauce | chanterelle | asparagus | Polenta from Ticino
- Rochenflügel | Rauchpaprikasauce | Erbsenpüree | konfierte Tomaten | Salzkartoffeln** 44.-
Aile de raie | sauce au paprika fumé |
purée de petits pois | tomates confites | pommes nature
Stingray | smoked paprika sauce | pea purée | tomato confit | boiled potatoes

Fleisch

Viande | Meat

« Costoletta alla Milanese »

Paniertes Schweinskotelett | Tonkatsu Sauce | Saisonsalat | gebratener Reis 38.-
Côtelette de porc panée | sauce Tonkatsu | salade de saison | riz sauté
Crumbed pork chop | Tonkatsu sauce | seasonal salad | fried rice


Grilliertes Entrecôte | Sauce Béarnaise | Spargeln | Süsskartoffeln 52.-
Entrecôte grillée | sauce Béarnaise | asperges | patates douces
Grilled entrecôte | sauce Béarnaise | asparagus | sweet potatoes


ab 2 Personen | à partir de 2 personnes | for 2 people

Kalbskotelett | Sauce Hollandaise | Saisongemüse | Pommes Frites 54.-
Côtelette de veau | sauce Hollandaise | légumes de saison | pommes frites
Veal chop | sauce Hollandaise | seasonal vegetables | French fries

«Nose to tail» vom Saanenländer Kalb

«Nose to tail» de veau du Saanenland | «nose to tail» veal from Saanenland

Kalbs Burger | Tomme Fleurette | karamellierte Zwiebeln | Pommes Frites  29.-
Burger de veau | tomme fleurette | oignons caramélisés | Pommes frites
Veal Burger | tomme fleurette | caramelized onions | French Fries

Kalbsragout | Zitronensauce | Eierschwämmli | Jungkarotten | Pilaw-Reis  32.-
Ragoût de veau | sauce au citron | chanterelles | jeunes carottes | riz pilaf
Veal ragout | lemon sauce | chanterelles | baby carrots | pilaf rice

Im Resaturant Müli setzen wir auf die Wertschätzung und den respektvollen Umgang mit Tieren. Unser Küchenchef arbeitet mit Bauern im Saanenland zusammen, um qualitativ hochwertige Kälber zu beziehen. Mit seiner innovativen Zubereitungsart bringt er sie mit viel Liebe zum Detail und zugleich schnörkellos auf den Teller.

Au restaurant Müli nous mettons en valeur et respectons chaque partie de l'animal. Notre chef de cuisine travaille avec des paysans du Saanenland afin de s'approvisionner en veaux de haute qualité. Grâce à son style de préparation innovant, il les présente dans l'assiette avec un grand souci du détail, mais sans fioritures.

At the restaurant Müli we place great emphasis on the appreciation and respectful use of every part of the animal. Our chef works with farmers in Saanenland to source high-quality calves. With his innovative method of preparation, he brings them to the plate with great attention to detail and at the same time without frills.

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

Schweins-Cordonbleu (300g) | Saisongemüse | Pommes Frites ☀️ 41.-
Cordon bleu de porc (300g) | légumes de saison | pommes frites
Pork Cordon Bleu (300g) | seasonal vegetables | French fries

🌶️ Thai-Curry | Pouletbruststreifen | Gemüse | Jasminreis ☀️ 38.-
Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes | riz jasmin
Thai curry | chicken breast | vegetables | jasmine rice

🌶️ vegetarisch | végétarien | vegetarian ☀️ 30.-

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.

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.

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.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

Käseteller Früchtebrot Trauben Feigensenf Trüffelhonig ☀️	
Assiette de fromages 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.-
Basilikum Panna Cotta Rhabarber Erdbeeren Pistaziencrumble ☀️	18.-
Panna Cotta au basilic rhubarbe fraises crumble de pistaches	
Basil Panna Cotta rhubarb strawberries pistachio crumble	
« Crémeux au chocolat »	18.-
Schokolade Karamell Whiskyglace	
Chocolat caramel glace au Whisky	
Chocolate caramel Whisky ice cream	
Sablé Breton Limettencreme Himbeeren ☀️	19.-
griechisches Joghurtsorbet mit Gstaader Honig	
Sablé Breton crème de citron vert framboises	
sorbet au yaourt grec avec du miel de Gstaad	
Sablé Breton lime cream raspberries	
Greek yogurt sorbet with honey from Gstaad	
Vanille Crème Brûlée ☀️	16.-
Crème brûlée à la vanille	
Vanilla Crème Brûlée	
Ab 2 Personen, min. 20 Minuten Wartezeit	
à partir de 2 personnes, min. 20 minutes d'attente	
from 2 people, min. 20 minutes waiting time	
Quarksoufflé frische Waldfrüchte Himbeersorbet	19.-
Soufflé au séré sorbet fruit de la passion coulis de framboises	pro Person
Quark soufflé passion fruit sorbet raspberry sauce	

Hausgemachte Glace 🌞

Schokolade | Cappuccino | Karamell |

Madagascar Vanille | Whisky

Chocolat | cappuccino | caramel |

vanille de Madagascar | Whisky

Chocolate | cappuccino | caramel |

Madagascar vanilla | Whisky

5.-
pro Kugel

Hausgemachte Sorbets 🌞

Mara des Bois | Passionsfrucht | Kalamansi |

Himbeeren | Greek Joghurt-Gstaader Honig

Mara des Bois | fruit de la passion | calamansi |

framboise | yaourt grec au miel de Gstaad

Mara des Bois | passion fruit | calamansi |

raspberry | Greek yoghurt with honey from Gstaad

5.-
pro Kugel

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
Schwein / porc / pork	CH
Poulet / poulet / chicken	Frankreich
Rochen / raie / stingray	FAO 27 Niederlande
Dorade / daurade / sea bream	Zucht Griechenland
Crevetten / crevettes / prawn	FAO 41 Argentinien
Pulpo / poulpe / pulpo	Zucht Italien

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und Joder kann mit Antibiotika und Joder 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.

FAO Fischfanggebiete Weltweit | zones de pêche du monde | fishing areas worldwide



Wegen eventuell enthaltenen Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.
Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.