

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

Lostallo Alpenlachs-Carpaccio |
Carpaccio de Saumon alpin de Lostallo | Lostallo Alpine salmon Carpaccio
Hausgeräuchert | Meerrettich | Kapern | Süss-Saure Zwiebeln
Fumé maison | raifort | câpres | oignons aigres-doux
Home-smoked | horseradish | capers | sweet and sour onions

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

Canard à l'Orange | Duck with Orange Sauce
Gebratene Entenbrust | Süss-Saure Orangensauce
Magret de canard rôti | sauce aigre-douce à l'orange
Roasted duck breast | sweet and sour orange sauce

“Entremet au chocolat”
Dunkles Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Mango
Mousse au chocolat de Madagascar | fruit de la passion | mangue
Chocolate mousse from Madagascar | passion fruit | mango

4-Gang Menu | Menu 4 plats | 4-course menu

CHF 116.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Geröstete Randen | Betteraves rôties | Roasted beetroot

Feta Käse | Mandeln | Chicoree | Cranberry Vinaigrette

Fromage feta | amandes | chicorée | vinaigrette aux canneberges

Feta cheese | almonds | chicory | cranberry vinaigrette

Hausgemachte Pasta | Pâtes maison | Homemade pasta

Trüffelbittersauce

Sauce au beurre à la truffe

Truffle butter sauce

Kabocha Kürbis | Cource Kabocha | Kabocha pumpkin

Gebackener Kürbis | Hummus | Wintergemüse | Orientalische Salsa

Cource cuite au four | houmous | légumes d'hiver | salsa orientale

Baked pumpkin | hummus | winter vegetables | oriental salsa

“Entremet au chocolat“

Dunkles Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Mango

Mousse au chocolat de Madagascar | fruit de la passion | mangue

Chocolate mousse from Madagascar | passion fruit | mango

4-Gang Menu | Menu 4 plats | 4-course menu

CHF 98.- pro Person

Wintersalate & Vorspeisen

Salades d'hiver & entrées | Winter salades & Starters

Einfach Blattsalat Mélange de salades Simply leaf salad 🌞🌿 Bunter Blattsalat Sauce nach Wahl Mélange de feuilles de salades sauce au choix Mixed salad leaves sauce of your choice	14.-
Lieblingssalat Salade préférée Favourite salad 🌞 Nüsslisalat Ei Speckchips Brotcroutons Salade mâche lard oeuf croûtons Lamb's lettuce bacon egg croutons	18.-
Bitter-Süss Amer-sucré Bitter-Sweet 🌿 Chicoree Orange Baumnüsse Kürbis Pickles Chicorée orange noix courge acidulée Chicory orange walnuts pumpkin pickles	18.-
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	27.-
Rindsfilet Crudo Filet de bœuf cru Beef filet crudo Crudo in knusprigen Cones Crudo dans des cornets croustillants Crudo in crispy cones	29.-
Lostallo Alpenlachs-Carpaccio Carpaccio de Saumon alpin de Lostallo Lostallo Alpine salmon Carpaccio Hausgeräuchert Meerrettich Kapern Süss-Saure Zwiebeln Fumé maison raifort câpres oignons aigres-doux Home-smoked horseradish capers sweet and sour onions	28.-
Geröstete Randen Betteraves rôties Roasted beetroot 🌿 Feta Käse Mandeln Chicoree Cranberry Vinaigrette Fromage feta amandes chicorée vinaigrette aux canneberges Feta cheese almonds chicory cranberry vinaigrette	25.-
Kicherebsen Pois chiches Chickpeas 🌿 Hummus Schwarzwurzel Zatar Glutenfreies Knoblauch-Naan Houmous salsifis Zatar naan à l'ail sans gluten Hummus black salsify za'atar gluten-free garlic naan	26.-
Gerösteter Markknochen Os à moelle rôti Roasted Marrowbone Chimichurri hausgemachtes Sauerteigbrot Chimichurri pain au levain maison Chimichurri homemade sourdough bread	24.-

Suppen

Soupes | Soups

Kürbiscremesuppe | Crème de potiron | pumpkin cream soup 🌞 🌿 16.-

Kürbiskerne | Kernöl

Grains de potiron | huile de pépins

Pumpkin seeds | pumpkin seed oil

Sauerkrautsuppe | Soupe à la choucroute | Sauerkraut soup 17.-

Lostallo Lachs hausgeräuchert | Dill | Apfel

Saumon alpin de Lostallo fumé maison | aneth | pomme

Lostallo Alpine salmon home-smoked | dill | apple

Gluschtiges

Savoureux | Tasty

"Gstaaderhof Plättli" 34.-

Trockenfleisch Spezialitäten | Käse

Spécialités de viande séchée | fromage

Dry-cured meat specialities | cheese

Croque Monsieur (Vegi möglich | végétarienne possible | vegetarian option available) 19.-

Hausgemachtes Sauerteig Brot | Gruyère | Gstaader Burehame | Kimchi

Pain au levain maison | gruyère | jambon blanc de Gstaad | kimchi

Homemade sourdough bread | Gruyère cheese | Gstaad ham | Kimchi

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 Vegi Burger | Burger végétarien maison | Homemade Veggie burger 🌿 29.-

Gemüse Patty | Raclette | Salat | Pommes frites

Galette de légumes | Raclette | salade | pommes frites

Vegetable patty | Raclette | salad | french fries

Zum Streichen | À tartiner | For spreading 🌞 26.-

Hausgemachte Streichwurst | Apfel-Thymiangelee | Pickles | Sauerteigbrot

Pâté à tartiner maison | Gelée de pomme et thym | cornichons | Pain au levain

Homemade pâté | Apple and thyme jelly | pickles | Sourdough bread

Pasta, Fisch & Vegetarisch

Pâtes, Poisson & Végétariens | Pasta, Fish & Vegetarian

**Hausgemachte Pasta | Pâtes maison avec sauce au choix |
Homemade pasta with a sauce of your choice**

Trüffelbuttersauce | Sauce au beurre à la truffe | truffle butter sauce 🌞 🌿 36.-

Turbacher Bio Lamm Bolognese | Bolognaise à l'agneau bio de Turbach 🌞 36.-
Turbacher organic lamb Bolognese

Datteltomaten | Basilikum | Burratina | tomates dattes | basilic | burratina 🌞 🌿 34.-
Date tomatoes | basil | burratina

Rindsfiletwürfeli (120 g) | Knoblauch | Peperoncini 39.-
Cubes de filet de boeuf | ail | peperoncini | Diced beef fillet | Garlic | peperoncini

Kabocha Kürbis | Cource Kabocha | Kabocha pumpkin 🌿 34.-
Gebackener Kürbis | Hummus | Wintergemüse | Orientalische Salsa
Cource cuite au four | houmous | légumes d'hiver | salsa orientale
Baked pumpkin | hummus | winter vegetables | oriental salsa

Marinara 39.-
Spaghettini | Miesmuscheln | Wildfang Crevetten | Knoblauch | Chili
Spaghettini | moules | crevettes sauvages | ail | piment
Spaghettini | mussels | wild-caught prawns | garlic | chilli

Schweizer Alpenlachs | Saumon des Alpes suisses | Swiss Alpine salmon 48.-
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

Moules et frites 🌞 29.-
Miesmuscheln | Weisswein | Knoblauch | Petersilie | Pommes frites
Moules | vin blanc | ail | persil | pommes frites
Mussels | white wine | garlic | parsley | French fries

Fleisch

Viande | Meat

Suure Mocke

44.-

Rindsschmorbraten | Essig-Rotweinsauce | Perlzwiebel | Speck | Champignons
Rôti de bœuf braisé | sauce au vin rouge acidulé | oignons perlés | lard | champignons
Braised beef | tangy red wine sauce | pearl onions | bacon | mushrooms

Canard à l'Orange | Duck with Orange Sauce

44.-

Gebratene Entenbrust | Süss-Saure Orangensauce
Magret de canard rôti | sauce aigre-douce à l'orange
Roasted duck breast | sweet and sour orange sauce

Beilagen | accompagnements | side dishes

Rotkraut | Preiselbeer-Birne | Spätzle
Chou rouge | poires aux airelles | spaetzle
Red cabbage | cranberry pear | spaetzle

Rindsfilet | filet de boeuf | beef fillet

64.-

Heimisches Rindsfilet vom Grill | Pfeffersauce
Filet de boeuf suisse grillé | sauce au poivre
Grilled swiss beef tenderloin | pepper sauce

Saaneländer Berglamm | Agneau de montagne du Saanenland | Saanen mountain lamb

54.-

Lamm Variation | Rosmarin Jus
Variation d'agneau | jus au romarin
Lamb variation | rosemary jus

Beilagen | accompagnements | side dishes

Wintergemüse | Kartoffelgratin
Légumes d'hiver | gratin aux pommes de terre
Winter vegetables | potato gratin

Zeitlos & Klassisch

Intemporel et classique | Timeless & classic

Suures Läberli 44.-

Geschnetzelte Kalbsleber | Balsamicosauce mit Salbei
Foie de veau émincé | sauce balsamique à la sauge
Sliced veal liver | Balsamico sauce with sage

Gstaaderhof Gschnätzelts | Émincé de veau | veal tenderloin strips 54.-

Kalbsfiletstreifen | Pilzrahmsauce
Emincé de filet de veau | sauce à la crème aux champignons
Veal tenderloin strips | mushroom cream sauce

Kalbsmilken | Pilzrahmsauce 44.-

Ris de veau | sauce à la crème aux champignons
Veal sweetbreads | mushroom cream sauce

Beilagen | accompagnements | side dishes

Wintergemüse | Rösti
Légumes d'hiver | roesti
Winter vegetables | roesti

Schweins Cordonbleu | Cordons bleu de porc | Pork cordon bleu 41.-

Gruyere | Burehame | Pommes frites | Wintergemüse
Gruyère | jambon blanc de Gstaad | pommes frites | légumes d'hiver
Gruyere | Gstaad ham | french fries | winter vegetables

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb | 🌞

Escalope viennoise de veau suisse | Viennese swiss veal schnitzel 49.-

Kalbsschnitzel | Pommes frites | Wintergemüse
Escalope de veau | pommes frites | légumes d'hiver
Veal schnitzel | French fries | winter vegetables

Thai Curry 🌞 39.-

Pouletbrust | Gemüse | Jasminreis
Suprême de poulet | légumes du wok | riz jasmin
Chicken breast | wok vegetables | jasmine riz

vegetarisch | végétarien | vegetarian 🌿 35.-

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.-

“Tirami-Choux”

Windbeutel | Mascarpone Creme | Espresso 17.-

Profiteroles | crème Mascarpone | Espresso

Profiteroles | Mascarpone cream | Espresso

Cheese Cake | Waldbeerenkompott 17.-

Cheese cake | compote aux fruits rouges

Cheese cake | forest berry compote

“Entremet au chocolat” ☀️

Dunkles Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Mango 19.-

Mousse au chocolat de Madagascar | fruit de la passion | mangue

Chocolate mousse from Madagascar | passion fruit | mango

“Apple Pie” ☀️ (Es hat, solange es hat) 17.-

Warmer Apfelkuchen | Madagascar Vanilleglace

Tarte chaude aux pommes | glace vanille de Madagascar

Warm apple cake | Madagascar vanilla ice cream

Creme Brûlée 16.-

Crème brûlée

Crème brûlée

Hausgemachte Glace ☀️

Schokolade | Glühwein | Bananen-Erdnuss 5.-

Madagascar Vanille pro Kugel

Chocolat | vin chaud | banane-cacahuète

vanille de Madagascar

Chocolate | mulled wine | banana-peanut

Madagascar vanilla

Hausgemachte Sorbets ☀️

Zitrone | Passionsfrucht 5.-

Himbeeren | Mandarine pro Kugel

Citron | fruit de la passion

framboise | mandarine

Lemon | passion fruit

raspberry | mandarine

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
Lamm agneau lamb	CH
Ente canard duck	FR
Lachs saumon salmon	CH Lostallo
Crevetten crevettes shrimps	Wildfang FAO41 Atlantic, Southwest, AR

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

Molkerei-Laiterie Schönried – Schönried

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.