

Herbstliches

aus der Mühlebach Küche

*Das ist kein echter Jägersmann, Der nicht den Wein vertragen kann,
Juchhe! Juchhe!
Frau Wirtin noch ein Krügel her, Das Geld macht nur die Taschen schwer:
Juchhe! Juchhe!*

Kürbis-Crème Suppe Steirisches Kürbiskernöl 14.50
Mit Wildsau-Schinken und Hirsch-Wurst

Hobelkäse-Suppe 14.50
Mit Rohschinken, Trauben und Brotcroutons

Nüssler-Salat 14.50
Mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons

Weidmanns-Salat 15.50
*Blattsalat mit Speck, Pilzen, Trauben
und Brotcroûtons*

Unsere Dressings sind: French oder Himbeer

Hausgemachte Wild-Terrine 19.50
Servert mit Feigen, Apfelsidre und Toast

Reh Carpaccio «Chefs Art» 22.00
Mit Trüffel-Majonnaise

<i>Reh-Pfeffer „Weidmann Johann“</i>	<i>36.00</i>
<i>Mit Spätzli, Blaukabis mit Kastanien</i> <i>Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren</i>	
<i>Hirsch-Entrecôte mit Pilz-Sauce</i>	<i>43.50</i>
<i>Umrahmt von getrüffelten Kartoffel-Krapfen</i> <i>Blaukabis mit Kastanien, Rosenkohl</i> <i>Und Rotwein-Zwetschgen</i>	
<i>Rehgeschnetzeltes „Diana“</i>	<i>43.50</i>
<i>Begleitet von Spätzli, Blaukabis mit Kastanien</i> <i>Rosenkohl und einer Birne mit Preiselbeeren</i>	
<i>Duo vom Wildschwein</i>	<i>42.00</i>
<i>Filet und geschmorte Bäckchen</i> <i>Dazu Gürbetalser Servietten-Knödel</i> <i>Blaukabis mit Kastanien, Rosenkohl und Gewürz-Feige</i>	
<i>Rehrücken-Medaillons mit Nusskruste</i>	<i>49.00</i>
<i>An schwarzer Hollunder-Sauce</i> <i>Serviert mit Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl</i> <i>Garniert mit Früchten des Herbsts</i>	
<i>Wildbeilagen Teller (Vegetarisch)</i>	<i>32.00</i>
<i>Mit Pilzragout, Spätzli, getrüffelten Kartoffel-Krapfen</i> <i>Blaukabis mit Kastanien, Rosenkohl</i> <i>und einer Birne mit Preiselbeeren</i>	
<i>Pastetli mit Pilz-füllung (Vegetarisch)</i>	<i>28.00</i>
<i>Eierschwämmli, Steinpilzen und Champignons</i> <i>Blaukabis mit Kastanien und Rosenkohl</i>	

Äpler Spätzli (Vegetarisch) **28.00**

*Mit Kartoffeln, Rahm, Bergkäse vor Engschtligenalp
und Röstzwiebeln Serviert mit einer Birne*

Adelbodner Cordon Bleu (Kalb) **45.50**

*Gefüllt mit Hamm und Bergkäse vor Engschtligenalp
Marktgemüse und Pommes frites*

Entrecôte mit Kräuterbutter **44.00**

*Serviert mit buntem Gemüseallerlei
Und Pomme frites*

Frische Kalbsleber „Mülibach Art“ **35.50**

Mit goldiger Rösti

Ab 2 Personen auf Voranmeldung

Rehrücken nach Chefs Art

pro Person 68.-

Reich mit Beilagen, Sämiger Sauce

Und Garnituren des Herbstes, präsentiert auf der Platte

Bei Änderungen der Speisen Zusammenstellung

Gibt es einen Preisaufschlag von 3.-

Rächt en Guete!

Alle Preise inkl. 8.1% MuSt.