

Weihnächtliches aus der Mühlebach Küche

Hörst Du die Englein singen?

Sie wollen romantische Stimmung zu Dir bringen.

Lass' Dich ein auf dieses Spiel, die Geborgenheit das ist ihr Ziel.

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

Hobelkäse Schaumsuppe 14.50
Serviert mit Croutons, Trauben und Rohschinkenstroh

Bunter Blattsalat 9.50
French oder Hausdressing

Bunter Wintersalat 14.50
Blattsalate mit Birnen, Kürbis, Tomaten
Tête de Moine und gerösteten Baumnüssen

Nüsslisalat 14.50
Mit Gebratenem Speck, gehacktem Ei und Brotcroûtons
French oder Hausdressing

Hausgemachte Enten-Terrine 19.50
Serviert mit Feigen, Apfel Cidre
Und Briöche Toast

Filet Festivall

Schweins-Filet

mit hausgemachter Café de Paris

38.00

Kalbs-Filet mit Morechelsauce

47.00

Rinds-Filet-würfel Woronoff

(sämig, cremige Gewürzsauce mit Vodka und Cognac)

45.00

Lammrücken Filet Provençalle

dazu Balsamico-Reduktion

42.00

Poulet Innen-Filets Asia style

(An rassiger Currysauce mit Asia Gemüse)

37.00

*Die Filets werden mit einem
Gemüsebouquet umrahmt.*

Wählen Sie Ihre lieblings Beilage:

Pommes Frites Reis Nüdeli

Tannzapfen-Kartoffeln

Unsere Klassiker

Äpler Spätzli (Vegetarisch) 27.00

Mit Kartoffeln, Rahm, Gruyére
und Röstzwiebeln serviert mit einer Birne

Adelbodner Cordon Bleu (Käse) 44.50

Gefüllt mit Rauch-Schinken
und Bergkäse vor Engstligenalp
Marktgemüse und Pommes frites

Frische Kalbsleber „Mülibach Art“ 34.50

Mit goldiger Rösti

Boeuf Bourguignon a la Paul Bocuse 36.00

Mit Champignons, Perlzwiebeln und Speck
Serviert mit Gemüse und Polenta-Pralinen

Unsere Gerichte sind wie kleine Kunstwerke liebevoll
Zusammengestellt, um den perfekten Genussmoment zu schaffen.
Deshalb laden wir Sie ein, sie genau so zu geniessen, wie unser
Küchenchef, Heinz, sie erdacht hat.
Bei Änderungen der Speisen Zusammenstellung
Gibt es einen Preisaufschlag von 3.-!

Rächt en Guete
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.