

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
Fête 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 Briôche Toast



Filet Festivall

Schweins-Filet
mit hausgemachter Café de Paris 38.00

Kalks-Filet mit Morchelsauce 47.00

Rinds-Filet-würfel Woronoff 45.00
(sämig, cremige Gewürzsauce mit Vodka und Cognac)

Lammrücken Filet Provençalle 42.00
dazu Balsamico-Reduktion

Poulet Innen-Filets Asia style 37.00
(An rassiger Currysauce mit Asia Gemüse)

*Die Filets werden mit einem
Gemüsebouquet umrahmt.*

*Wählen Sie Ihre Lieblings Beilage:
Pommes Frittes Reis Nüdeli
Tannzapfen-Kartoffeln*



Unsere Klassiker

Äpler Spätzli (Vegetarisch) 27.00

*Mit Kartoffeln, Rahm, Greyerzer
und Röstzwiebeln serviert mit einer Birne*

Adelbodner Cordon Bleu (Kalb) 44.50

*Gefüllt mit Rauch-Schinken
und Bergkäse vor Engschtligenalp
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.

