

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

Mülibach-Salat 14.50
*Blattsalate mit Birnen, Kürbis, Tomaten
Fête de Moine und Kernen*

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

Unsere Dressings sind: French oder Himbeer

Hausgemachte Enten-Terrine 19.50
Servert mit Feigen und Apfelsidre und Brioche Toast

Reh Carpaccio «Chefs Art» 22.00
Mit Trüffel-Majonnaise

<p><i>Reh-Pfeffer „Weidmann Johann“</i></p> <p><i>Mit Spätzli, Blaukabis mit Kastanien</i></p> <p><i>Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren</i></p>	<p>34.00</p>
<p><i>Hirsch-Entrecôte mit Pilz-Sauce</i></p> <p><i>Umrahmt von getrüffelten Kartoffel-Krapfen</i></p> <p><i>Blaukabis mit Kastanien, Rosenkohl</i></p> <p><i>Und Rotwein-Zwetschgen</i></p>	<p>41.50</p>
<p><i>Rehgeschnetzeltes „Diana“</i></p> <p><i>Begleitet von Spätzli, Blaukabis mit Kastanien</i></p> <p><i>Rosenkohl und einer Birne mit Preiselbeeren</i></p>	<p>41.50</p>
<p><i>Duo vom Wildschwein</i></p> <p><i>Filet und geschmorte Bäckchen</i></p> <p><i>Dazu Gürbetaler Serwetten-Knödel</i></p> <p><i>Blaukabis mit Kastanien. Rosenkohl und Gewürz-Feige</i></p>	<p>38.00</p>
<p><i>Rehrücken-Medaillons mit Nusskruste</i></p> <p><i>An Johannisbeer Sauce</i></p> <p><i>Serviert mit Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl</i></p> <p><i>Garniert mit Früchten des Herbsts</i></p>	<p>48.00</p>
<p><i>Wildbeilagen Teller (Vegetarisch)</i></p> <p><i>Mit Pilzragout, Spätzli, getrüffelten Kartoffel-Krapfen</i></p> <p><i>Blaukabis mit Kastanien, Rosenkohl</i></p> <p><i>und einer Birne mit Preiselbeeren</i></p>	<p>29.00</p>
<p><i>Pastetli mit Pilz-füllung (Vegetarisch)</i></p> <p><i>Eierschwämmli, Steinpilzen und Champignons</i></p> <p><i>Blaukabis mit Kastanien und Rosenkohl</i></p>	<p>27.00</p>

Älpler Spätzli (Vegetarisch) **27.00**
*Mit Kartoffeln, Rahm, Bergkäse vor Engschtligenalp
und Röstzwiebeln Serviert mit einer Birne*

Adelbodner Cordon Bleu (Kalb) **44.50**
*Gefüllt mit Rauch-Schinken
und Bergkäse vor Engschtligenalp
Marktgemüse und Pommes frites*

Entrecôte mit Kräuterbutter **43.00**
*Serviert mit buntem Gemüseallerlei
Und Pomme frites*

Frische Kalbsleber „Mülibach Art“ **34.50**
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.