

# Vor-Weihnachtsmenü

für unsere Mülimäsgäste

Freitag 8. bis Sonntag 10. Dezember 2023

Wieder mit unserem Gastkoch Rolf Sommer am Herd



## Eisbergsalat «Fine champagne»

5.00



## Exotische Kohlrabensuppe mit Zitronengras

als Tagessuppe 9.00

als Menusuppe 4.50



## Kalbssteak gebraten

36.00

mit caramelisierten Apfelscheiben  
an feinem Portweinjus  
Goldfädenrisotto, buntes Saisongemüse



## Lebkuchenmousse garniert mit Gebäck

5.00



Vegetarisch

## Steinpilz-Risotto

18.00

garniert mit Cherry-Tomaten

Weinempfehlung

**Podere Don Cataldo**  
**Sussumaniello Salanto**  
**IGT 2019**

75 cl Fr. 48.00

**Armantes Vendimia**  
**Seleccionada**  
**Catatayud DO 2019**

75 cl Fr. 45.00

oder unser Hauswein

**Primitivo di Manduria DOC**  
**«Cole al Vento» 2020**

75 cl Fr. 35.00

zum Apéro

**Es Cüpli Prosecco**

Fr. 6.50

**En Aperol Spritz**

Fr. 8.50



Auf Deinen Besuch  
freuen sich  
Theres und Walter Bieri  
mit Team

Reservation nimmt  
gerne entgegen:  
Theres Bieri  
079 415 98 43 oder  
[theres.bieri@besonet.ch](mailto:theres.bieri@besonet.ch)

[www.muelimaes.ch](http://www.muelimaes.ch)