

# WILDSPEZIALITÄTEN

Donnerstag 2. / Freitag 3. Oktober



Weissweinsuppe mit Gewürz-Croûtons Fr. 9.00  
als Menusuppe Fr. 4.50

Herbstsalat mit Granatapfel Fr. 12.00  
und Pecorino als Menusalat Fr. 6.00

Flambiertes Rehgeschnetzelt Fr. 35.00  
an Wacholder-Gin-Sauce  
Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Birne mit Preiselbeeren

Vegetarischer Wildteller spezial Fr. 26.00  
Eierspätzli an Steinpilzrahmsauce, Rotkraut und Marroni, Rüepli,  
Bohnen und Rosenkohl, Trauben, Birne mit Preiselbeeren



(Fleisch aus EU)

## WEINEMPFEHLUNG

Podere Don Cataldo Susumaniello Salento IGT 2021	75 cl	Fr. 48.00
Armantes Vendimia Seleccionada, Calatayud DO 2019	75 cl	Fr. 45.00
Primitivo di Manduria DOC «Cole al Vento» 2022	75 cl	Fr. 35.00
Don Pascual «Navarra DO Ribera Baja» 2020	75 cl	Fr. 39.00
Don Pascual «Navarra DO Ribera Baja» 2021	50 cl	Fr. 30.00
Rioja DOC Crianza «Navajas» 2017	50 cl	Fr. 25.00

## ZUM APÉRO

Es Cüpli Prosecco Fr. 6.50  
oder en Aperol Spritz Fr. 8.50

## ZUM DESSERT

Vermicelles mit Meringue klein	Fr. 6.00
Vermicelles mit Meringue gross	Fr. 8.00
Coupe Nesselrode mit Glace+Meringue	Fr. 10.50

Edith und Chrigel mit Team  
wünschen en Guete  
Reservation an Edith Seiler  
079 790 35 82



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