

WILDSPEZIALITÄTEN

Freitagabend* 23. – Sonntag 25. Oktober



Feine Kürbiscremesuppe mit Rahmhäubchen

Fr. 9.00
als Menusuppe Fr. 4.50

Nüsslisalat

mit Baumnüssen und Brotcroutons
an Trauben-Speck-Vinaigrette

Fr. 12.00

Reh Schnitzel «Mirza»

(aus einheimischer Jagd)

Fr. 38.00

an Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
Kastanien und Pfirsich mit Preiselbeeren

Hirsch Geschnetzeltes

(aus einheimischer Jagd)

Fr. 36.00

an Cognac-Pfeffersauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
Kastanien und Pfirsich mit Preiselbeeren

Vegtarischer Wildbeilagen Teller

Spätzli mit Steinpilzsauce, Rosenkohl,
Rüebli, Rotkraut mit Kastanien, Trauben,
Pfirsich mit Preiselbeeren

Fr. 26.00

(Fleisch aus EU)



WEINEMPFEHLUNG

Primitivo di Manduria DOC «Cole al Vento» 2020	75 cl	Fr. 35.00
Don Pascual «Navarra DO Ribera Baja» 2018	75 cl	Fr. 35.00
Rioja DOC Crianza «Bodegas Estraunza» 2017	50 cl	Fr. 25.00

ZUM APÉRO

Es Cüpli Prosecco	Fr. 6.00
oder en Aperol Spritz	Fr. 8.00

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

* Freitagabend
nur mit Reservation