

WILDSPEZIALITÄTEN

Freitagabend* 9. – Sonntag 11. Oktober
Freitagabend* 16. – Sonntag 18. 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

als Menusalat Fr. 6.00

Gemspfeffer nach Grossmutterart

Eierspätzli, Rotkraut und Marroni, Rosenkohl,
Birne mit Preiselbeeren

Fr. 35.00

Vegetarischer Wildteller spezial

Eierspätzli an Steinpilzrahmsauce, Rotkraut und Marroni,
Rüebli, Rosenkohl, Trauben, Birne mit Preiselbeeren

Fr. 26.00

Hirschracks an Wacholderrahmsauce

Eierspätzli, Rotkraut und Marroni, Rosenkohl,
Birne mit Preiselbeeren

Fr. 37.00

(Fleisch aus EU)



WEINEMPFEHLUNG

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

* Freitagabend
nur mit Reservation