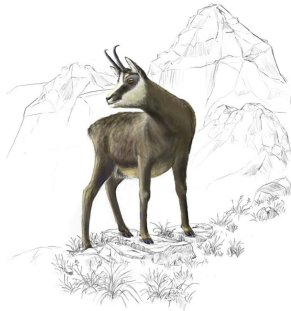


Der Mühlejäger bittet zu Tisch.  
Trauern Sie dem Sommer nicht länger nach,  
sondern genießen Sie die herbstlichen Köstlichkeiten aus Feld und  
Wald. Delikates Wildbrett frisch geerntetes Gemüse, aromatische Pilze und  
und saftige Früchte erfreuen das Herz eines jeden Feinschmeckers.  
Ab dem 18. September servieren wir Ihnen zusätzlich  
heimisches Wild aus Saas-Fee

La saison de chasse est ouverte et zur Mühle vous invite à prendre place à  
table! Ne déplorez plus la fin de l'été, mais goûtez plutôt les innombrables  
délices provenant des champs et de la forêt. Les gourmets seront ravis par les  
légumes fraîchement récotés, les champignons aromatiques et les fruits  
d'automne plein de saveurs. Le 18. Septembre, nous servirons  
en plus du chamois de Saas-Fee



## Herbstzeit Wildzeit

### Automne Saison du Gibier

### Autumn Time for Wild Game

#### Wildes Tartare

Luftgetrocknetes Hirschfleisch mit gedörrten Aprikosen und Walliser Bergkäse  
Cerf séché à l'air aux abricots secs et fromage de montagne valaisan  
Air-dried venison with dried apricots and Valais mountain cheese



24

#### Herbstsalat

Randen/Rote Beete mit Schalotten und Apfelstücken  
Salade du chasseur betterave rouge avec des échalottes et des morceaux de pommes  
Hunter's beetroot salad with shallots and apples



14

#### Kürbiscremesuppe

Crèmesoup de courge  
Pumpkin creamsoup



15

#### Jägersalat

Frische Blattsalate mit hausgemachten Rehpralinen und Kräuter an Himbeervinaigrette  
Laitue fraîche avec des pralines maison de cerfs et d'herbes sur vinaigrette aux framboises  
Fresh lettuce with venison pralines homemade and herbs on raspberry vinaigrette



22

#### Carpaccio vom Filet des Rothirsches

An Trüffelöl Vinaigrette und Belper Knollen  
Carpaccio de filet de cerf au vinaigre balsamique d'huile de truffe, garni de copeaux de Belper Knollen  
Carpaccio from red deer with truffle vinaigrette and Belper Knollen



30

#### Gampfeffer von der heimischen Gams

mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut  
Civet de chamois (chamois de la région) servi avec des Spätzli maison et du chou rouge  
Ragout from local chamois with homemade Spätzli and red cabbage  
Ragout from local chamois with homemade Spätzli and red cabbage







#### Senioren-Teller

36

31



<b>Wildbratwurst mit Rösti</b>		<b>26</b>
Hausgemachte Wildfleischbratwurst an rotweinsauce mit Zwiebeln und Rösti Saucisse de viande de chasse maison avec sauce au vin rouge, oignons et rösti Homemade venison sausage on a red wine sauce with onions and rösti   		
<b>Hirschrösti Stroganoff</b>		<b>38</b>
Geschnetzeltes vom heimischen Hirsch an einer feinen Stroganoffsauce Émincé de cerf sauce Stroganov Sliced meat from local venison with a fine Stroganoff sauce   		
<b>Wildrösti</b>		<b>37</b>
Hirschracks an Wildsauce mit Kräutern , Preiselbeeren und Rösti Racks de cerf, à la sauce sauvage aux fines herbes, des airelles et des Rösti   Wild game venison chops, on fine game sauce with herbs and cranberries and Rösti		
<b>Hirschrückenmedaillon</b>	<b>200gr.</b>	<b>49</b>
	<b>Ladymedaillon 160gr.</b>	<b>43</b>
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Früchten an einer Portwein-Morchelsauce Médaillon de cerf avec des Spätzli maison, choux rouge, choux de bruxelles et des fruits avec une sauce au porto et morilles Venison medallion with homemade dumplings, red cabbage, brussel sprouts and fruits with a port wine morel sauce    		
<b>Dreierlei vom Wild</b>		<b>49</b>
Zartes Hirschmedaillon, saftiges Wildschwein - Rückensteak und delikates Rehschnitzel in einer Portion, an feiner Wildsauce mit Kräutern und herbstlichen Köstlichkeiten aus Feld und Wald mit feinen Spätzli Trio de gibier tendre médaillon de cerf, savoureux filet de sanglier et escalope de chevreuil, à la sauce sauvage aux fines herbes, délices d'automne des champs et des bois. servi avec des délicieux Spätzli .     Trio of venison, delicate deer medallion juicy boar - steak and delicious venison escalope on fine game sauce with herbs and autumnal delights from field and forest with delicate dumplings		
<b>Gamsrücken Zur Mühle ( Nur auf Vorbestellung )</b>		<b>75</b>
Lassen Sie sich überraschen! Reichlich garniert ab 2 Personen pro Person Selle de chamois Zur Mühle (sur commande uniquement) Laissez-vous surprendre ! par personne Accompagnement varié. À partir de 2 personnes Back of chamois Zur Mühle richly garnished, let us surprise you! Only order in advance for, 2 persons or more    		