



Liebe Gäste

Herzliche willkommen in unserer Mühle. Lassen Sie Ihre Seele baumeln, geniessen Sie unsere mit viel Liebe zubereiteten Gerichte, wenn immer möglich mit Produkten aus der Region. Aus unserem Naturkeller servieren wir Ihnen einen feinen Tropfen Wein aus Österreich oder der Schweiz. Schön, sind Sie da.

Dear guests

Welcome to our Restaurant Mühle. Enjoy the cosiness and tranquillity away from the hustle and bustle. We wish you a pleasant stay and thank you very much for your visit.

Ever Mühle – Team





Aus dem Suppentopf

klein

Bündner Gerstensuppe

Grisons barley soup

8 11

Bündner Gerstensuppe mit Hauswurst

Grisons barley soup with homemade sausage

9 12

Rindsbouillon mit Flädli oder Kasspressknödel

Beef bouillon with Flädli or cheese dumplings

10 13

Aus der Salatschüssel

klein

Knackiger Blattsalat

Crisp leaf salad

8 11

Gemischte Saisonsalate

Mixed seasonal salad

10 13

Wurstsalat an französischem Dressing

nature

14

garniert

19

Wurst-Käsesalat an französischem Dressing

nature

16

garniert

21

Sausage and sausage-cheese salad natural or garnished

Unsere Dressings

Italienisches Dressing, Französisches Dressing,
Haus Dressing – ein Himbeerdressing

Our dressings: Italian-, French or House dressing - a raspberry dressing



Zum Zvieri

Mühli Bretti 28

Gemischte Trockenfleischspezialitäten und Bergkäse (für 2 Personen)

Mixed dried meat specialties and mountain cheese for 2 persons

"Puura" Salsiz 15

mit Birnenbrot und Hausbrot

Sausage with pear bread and house bread

Für unsere kleine Gäste

Poulet Nuggets mit Pommes & Gemüse 11

Chicken nuggets with french fries & vegetables

Käsespätzli mit Apfelmus 9

Cheese spaetzle with apple sauce

Wienerli mit Pommes Frites oder Spätzli 9

Sausage with french fries or spaetzle

Etwas zu zweit

Davoser Bergkäse Fondue so viel Sie mögen 31
die Hausmischung aus der Molkerei Davos, Brot pro Person

Davos mountain cheese fondue as much as you like
the house blend from the Davos dairy served with bread per person

Fondue Beilage pro Set 9

Essiggurken, Silberzwiebeln und frische Ananas
Fondue side dish Pickled gherkins, silver onions and fresh pineapple



Geniessen Sie aus der österreichischen Küche

	klein	
Kasspressknödel mit gemischtem Saisonsalat	22	27
Cheese dumplings with mixed salad		
Spinatknödel mit Butter und Käse	24	29
Spinach dumplings with butter and cheese		
Backhendl mit Kartoffelsalat oder Pommes	22	27
Chicken with potato salad or chips		
Wiener Schnitzel vom Kalb	42	47
mit Pommes Frites und Gemüse		
Wiener schnitzel of veal with french fries and vegetables		

...und aus der heimischen Küche

Hausgemachte Käsespätzli mit Apfelmus	20	25
Homemade cheese spaetzli and apple sauce		
Sertiger Hauswurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat		28
Sertiger house sausage with potato salad		

Unsere Fitness Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel	21	26
Kalbshuft mit Kräuterbutter	34	39
Die Fitnesssteller servieren wir mit Gemischtem Saison-Salat am Dressing Ihrer Wahl		
+ Portion Pommes		6
Fitness plate with porc oder veal / + french fries		



Dessert & Glace

klein

Hausgemachter Kuchen fragen Sie danach 6

Affogato | Kugel Vanilleglace mit Espresso 7

Traditionelle `Mühle` Apfelkuchlein

mit Vanillesauce oder Vanilleglace 10 13

mit Vanillesauce und Vanilleglace 12 15

Hausgemachter Kaiserschmarren 14

dazu servieren wir Zwetschgenkompott oder Preiselbeeren

Hausgemachter Schoggi Kuchen (Glutenfrei) 9

dazu servieren wir eine Kugel Erdbeerglace

Coupe Dänemark 9 11

Vanilleglace, Schokosauce und Schlagrahm

Coupe Sertig 9 11

Warme, gemischte Beeren, Vanilleglace und Schlagrahm

 Coupe

Vanille, Schokolade und Erdbeerglace, Banane, Brownie und Schokosauce 9 11

Mit "Schuss"

Mango Sorbet mit Apérol oder Prosecco 9

Glacearomen:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango

pro Kugel 3.50

Rahmzuschlag 1.50



Getränke

Mineralwasser / Süssgetränke	3.5dl	2dl	3dl	5dl	1L
Quellwasser mit oder ohne Kohlensäure			4.50	5.50	9.00
Rivella rot / Zitro / Apfelshorley / Cola			4.50	5.50	10.00
Tonic / Bitter Lemon / Wild Berry		4.50	6.00		
Cola Zéro			5.00		
Hausgemachter Eistee			5.50	7.00	
Galvanina Blutorange / Mandarine	6.00				

Bier / Saft	2.5dl	3dl	5dl	Operitifs	
Feldschlösschen, Alkoholfrei		5.00		Hausapéro	11.00
Feldschlösschen, Panache		5.00	6.00	Hugo	11.00
Monsteiner Haus Bier		5.20	6.50	Aperol Spritz	11.00
Erdinger Weizen Bier			7.00	Cynar	9.00
Erdinger Weizen alkoholfrei			7.00	Martini weiss	9.00
Saft vom Fass mit und ohne Alk.			6.50	Campari Orange	11.00
Lindemans Himbeer Lambic	7.00			Prosecco	9.00

Likör, Grappa, Schnaps	2cl	4cl	Warme Getränke	
Appenzeller, Braulio, Averna		9.00	Kaffee Creme, Espresso	4.80
Röteli, Baileys		8.00	Schale, Cappuccino	5.00
Grappa Barricata	10.00		Latte Macchiato	5.20
Vieille Prune oder Poire	11.00		Schoggi, Ovomaltine	5.20
			Tee	4.80
			Kaffee Luz	7.00
			Hauskaffee mit Gux	8.00