



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

Knackiger Blattsalat Crisp leaf salad	8	11
Gemischte Saisonsalate Mixed seasonal salad	10	13
Salatteller mit Ei und Croûtons + mit Pouletstreifen		17 21
Salad plate with egg and bread croutons / + with chicken strips		
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 Cheese dumplings with mixed salad	22	27
Spinatknödel mit Butter und Käse Spinach dumplings with butter and cheese	24	29
Backhendl mit Kartoffelsalat oder Pommes 2 Stk./3 Stk. Chicken with potato salad or chips	22	27
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse Wiener schnitzel of veal with french fries and vegetables	42	47

...und aus der heimischen Küche

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

Unsere Fitness Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel	21	26
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	34	39

Die Fitnessteller 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 1 Kugel Vanilleeisch mit Espresso		7
Traditionelle `Mühle` Apfelküchlein		
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		
Mit "Schuss"		
Mango Sorbet mit Apérol oder Prosecco		9
Glacearomen:		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango	pro Kugel	3.50
	Rahmzuschlag	1.50



Getränke

Mineralwasser / Süssgetränke	2dl	3dl	5dl	1L
Quellwasser mit oder ohne Kohlensäure		4.50	5.50	9.00
Rivella rot / Zitro / Apfelshorley / Cola / Eistee		4.50	5.50	10.00
Tonic / Bitter Lemon	4.50			
Cola Zéro		5.00		

Bier / Saft	0,3L	0,5L	Aperitifs	
Feldschlösschen, Alkoholfrei	5.00		Hausapéro	11.00
Feldschlösschen, Panache	5.00	6.00	Hugo	13.00
Monsteiner Haus Bier	5.20	6.50	Apérol Spritz	13.00
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
			Prosecco	11.00
			Moscato Rosé	11.00

Likör, Grappa, Schnaps	
Appenzeller, Braulio, Averna	9
Röteli, Baileys	8
Grappa Barricata	11
Vieille Prune oder Poire	10

Warme Getränke	
Kaffee Creme, Espresso	4.80
Schale, Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.20
Schoggi, Ovomaltine	5.20
Tee	4.80
Kaffee Luz	7.00
Hauskaffee mit Gux	8.00