

Herzlich willkommen liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie es sich bei uns so richtig gut gehen ...

... sei es mit unseren Köstlichkeiten aus der Küche

Geniessen Sie ganz speziell auch unsere Bündner Spezialitäten, die wir mit viel Liebe nach alt überlieferten Rezepturen aus verschiedenen Kochbüchern für Sie zubereiten.

... aber auch mit einem guten Tropfen Wein aus unserem Keller

Passend zu Bündner Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne unsere Weine aus der Bündner Herrschaft. Sie finden aber auch ganz spezielle Weine aus der ganzen Schweiz sowie dem naheliegenden Veltlin/Italien bei uns.

Einen angenehmen Aufenthalt bei uns in der Mühle,
ganz herzlichen Dank für Ihren Besuch und

auf Wiedersehen

Regula Capol-Lenz mit ihrem Team als Gastgeberin
sowie
Joos & Annalies Bäsch mit Christian und Nadja als Besitzerfamilie

Unsere Salate zur Vorspeise

Marktfrischer Blattsalat mit Brotcroûtons
einfach, aber immer beliebt ... mit dem Dressing Ihrer Wahl 9.00

Gemischter Salat
kunterbunte Salatkomposition mit dem Dressing Ihrer Wahl 10.50

Nüsslisalat Mühli
- mit gebackenem Davoser Ziger an Himbeer-Dressing 14.50
- mit Hirschbinden-Streifen an Himbeer-Dressing 15.50

Winterliches Salatbouquet
*an einem hausgemachten Himbeer-Dressing,
garniert mit Apfelwürfeli und Baumüssen* 14.00

*Geniessen Sie unsere hausgemachten Salatsaucen aus feinsten Zutaten hergestellt.
Ein italienisches, französisches oder ein Haus-Dressing, ganz nach Ihrer Wahl*

Aus dem Suppentopf

Bündner Riesling Schaumsuppe
mit Brotcroûtons 8.50

Prättigauer Hochzeitssuppe
Bündner Crèmesuppe mit Gemüse und Speck 8.50

Tomatencrèmesuppe
serviert unter der Rahmhaube 8.00

Als Vorspeise oder als Hauptgang

	Vorspeise	Hauptgang
<p>Bündner Trio <i>Ein kleiner Versuch von drei Bündnerspezialitäten</i> <i>Hausgemachte Capuns, feine Pizzokel und Davoser Chrutchröpfli</i></p>	19.50	25.00
<p>Mühli-Brettli <i>eine kleine Auswahl von verschiedenen Bündner-Trockenfleischspezialitäten</i></p>	19.50	25.00
<p>Champagner-Risotto <i>etwas "Spezielles" angerichtet mit Früchten</i></p>	19.50	25.00

Ein Traum, unsere Bündner-Spezialitäten

<p>Prättigauer Fleischknödli <i>Gebratene Fleischknödli an feiner Sauce, dazu servieren wir Kartoffelstock und eine kleine Gemüse garnitur</i></p>	24.50
<p>Capuns Sursilvans <i>Spätzliteig mit fein geschnittenem Landjäger und Bündnerfleisch in Mangoldblätter an einer Käse-Rahmsauce</i></p>	24.50
<p>Chäsgetschädder mit Apfelmus <i>Typisches altes Bauerngericht aus Brot, Zwiebeln, Käse und Milch</i></p>	23.00
<p>Bündner Pizzokel <i>Kartoffelpizzokel mit Käse und Gemüsestreifen, dazu hausgemachtes Apfelmus</i></p>	23.00
<p>Hausgemachte Davoser Chrutchröpfli <i>mit Speck und Spinat gefüllte Krapfen, serviert an einer Käse-Rahmsauce</i></p>	22.50

Aus der Röstipfanne

Bündner Röstli

Speckröstli mit Bergkäse überbacken und Spiegelei

24.50

Tomaten Röstli

Röstli mit fein geschnittenen Tomaten, etwas Zwiebeln und mit Raclette-Käse überbacken

22.50

Traditionelle Haus-Spezialitäten

Gebratene Pouletbrust

an einer leichten Kräuter-Rahmsauce, serviert mit Nudeln und Gemüse

25.50

*Kalbs-Cordon bleu "Mühle"

gefüllt mit Davoser Bergkäse und Schinken

Klassisch serviert mit unseren speziellen Pommes frites und einer Gemüse garnitur

37.50

Rindsfilet "Sertiger Art"

mit Piemientosstreifen und Champignons mit Kräuterbutter gratiniert, dazu servieren wir Capunnscheiben

44.50

*Zartes Hirschfleisch-Spiessli an einem Malanserjus

mit gebratenem Speck, Champignons und Zwiebeln, dazu servieren wir einen weissen Risotto

34.50

***) Auf Wunsch servieren wir Ihnen
das Kalbs-Cordon bleu und die Hirschfleisch-Spiessli
mit gemischten Salaten anstelle der Beilagen!**

Köstliche Fondues in gemütlicher Stube

Davoser Bergkäse-Fondue 25.50
mit extra guter Fonduemischung der Molkerei Davos

... passend dazu - Davoser Hirsch-Trockenfleisch, pro Portion 40 gr 14.00

Tomaten-Käsefondue 26.50
serviert mit Brot und frischen kleinen Kartoffeln

Champagner-Fondue 32.50
das prickelnde, schaumige Fondue für Verliebte

Äpler-Fondue 27.50
das ganz spezielle Fondue mit Speckwürfeli, Zwiebeln und frischen Kräutern

...dazu empfehlen wir Ihnen folgendes Beilagen-Set:

Ananas, Essiggurken, Zwiebeln pro Set 5.00

Raclette à discrétion

mit feinem Raclette-Käse aus der Molkerei Davos

zum selber zubereiten am Tisch

... serviert mit Kartoffeln 26.50

*... serviert mit Kartoffeln, den passenden Beilagen,
einem hausgemachten Zwiebelsalat und dem passenden Gewürz dazu* 32.50

Feine hausgemachte Schlemmereien sooo lecker

Unsere "unvergesslichen" Apfelküchlein

mit Vanillesauce	9.50
mit einer Kugel Vanilleglace	9.50
mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleglace	10.50

Gebrannte Creme

serviert mit Schlagrahm - "äs hät solang's hät"	9.00
---	------

Originale Emmentaler Meringues

mit "Nidla"	9.00
mit "Nidla", Vanille- und Yoghurt-Waldbeerglace	10.50

Nach Ihren Wünschen Glacéaromen nach Wahl

Wählen Sie aus folgenden Aromen:

Yoghurt-Waldbeer, Vanille, Mocca, Haselnuss, Choco, Caramel, Ananas, Traube oder Blutorange	pro Kugel	2.50
	Rahmzuschlag	1.20



**Besuchen Sie uns doch
einmal mit dem Pferdeschlitten**

**ob Mittags oder Abends
"äs isch aifach romantisch"**

*Pferdeschlittenfahrt Davos Platz - Mühle Sertig
und Rücktransport nach Davos Platz*

mit

Käsefondue-Plausch so viel Sie mögen

oder

Raclette-Hit

*für 1 - 3 Personen CHF 68.00 pro Person
ab 4 Personen CHF 63.00 pro Person*

Mühle Sertig - immer gut erreichbar und
jederzeit ein Ausflug wert. Wir freuen uns auf Sie!

Herkunftsland unserer Fleisch-Spezialitäten

Kalb, Rind, Schwein, Poulet und Wildfleisch aus der Schweiz