

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 feinen Salatvariationen

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

*an hausgemachtem Himbeer-Dressing
- mit gebackenem Davoser Ziger
- mit Hirschbinden-Streifen*

14.50

15.50

Wurstsalat garniert

mit verschiedenen Salaten an unserem Haus-Dressing

16.50

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

Zum z'Mittag oder zum z'Vieri

Burrä Salsiz auf dem Brettli

*serviert mit feinem Birnbrot, frischem Holzofenbrot
und Davoser Butter*

14.50

“Mühli-Plättli”

*Gemischte Trockenfleisch-Spezialitäten mit
einheimischen Bergkäse, dazu feines Birnbrot*

25.00

Ein Stück Bündner Bergkäse

*serviert mit feinem Birnbrot, frischem Holzofenbrot
und Davoser Butter*

16.50

Portion Bündnerfleisch

*dazu frisches Holzofenbrot, Davoser Butter
und etwas Birnbrot*

26.50

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe

Die bekannteste, währschafte, echte Traditionssuppe

10.50

Bündner Gerstensuppe mit Hauswurst

.... mit geräucherter Sertiger Hauswurst

11.50

Hausgemachte Tomatencremesuppe

unter der Rahmhaube

9.50

Prättigauer Hochzeitssuppe

Bündner Cremesuppe mit Gemüse und Speck

10.50

Bündner Riesling-Schaumsuppe

mit Brotcroûtons

10.50

Flädli-suppe

Bouillon mit frischen Flädli (Pfannkuchenstreifen)

8.00

Ein Traum unsere Bündner-Spezialitäten

Prättigauer Chnödli

*Gebratene Fleischknödli an feiner Sauce,
dazu servieren wir Kartoffelstock und eine kleine
Gemüse garnitur*

23.00

Capuns Sursilvans

*Spätzliteig mit fein geschnittenem Landjäger und
Bündnerfleisch in Mangoldblätter an einer Käserahmsauce*

23.50

Chäsgetschädder mit Apfelmus

*Typisches altes Bauerngericht aus Brot, Zwiebeln,
Käse und Milch*

22.00

Älpler-Spaghetti

*Mit Trockenfleischstreifen, Olivenöl, Zwiebeln
und Parmesan*

20.50

Bündner Pizzokel

*Kartoffelpizzokel mit Käse und Gemüsestreifen,
dazu hausgemachtes Apfelmus*

22.00

Sertiger Käseschnitte

*mit Schinken, Ananas und mit Bündner Bergkäse
überbacken*

19.50

Aus der Röstipfanne

Mühli-Rösti

Speckrösti mit Bergkäse überbacken und Spiegelei 20.50

Rösti nach Bündner Art

*Rösti mit gemischten Trockenfleisch-Spezialitäten
und mit Davoser Bergkäse überbacken* 22.50

Tomaten-Rösti

*Rösti mit fein geschnittenen Tomaten, etwas Zwiebeln
und mit Raclette-Käse überbacken* 20.50

Portion Rösti mit Apfelmus

12.50

Währschafte Hauptgerichte

Geräucherte Wurst von unserem Hausmetzger

dazu servieren wir hausgemachte Pizzokel 19.50

Hausgemachte Buuräbratwurst

*Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce,
dazu eine feine Butterrösti* 21.50

Rindshuftsteak mit Kräuterbutter

dazu servieren wir unsere speziellen Pommes frites 29.50

Schweinshalssteak vom Grill

serviert mit einem weissen Risotto 24.50

Köstliche Fondues in gemütlicher Stube

Davoser Bergkäse-Fondue		25.50
<i>mit extra guter Fonduemischung der Davoser Molkerei</i>		
<i>... passend dazu - Davoser Hirsch-Trockenfleisch</i>		
	<i>pro 40 gr</i>	14.00
Tomaten-Käsefondue		26.50
<i>serviert mit Brot und frischen kleinen Kartoffeln</i>		
Champagner-Fondue		32.50
<i>das prickelnde, schaumige Fondue für Verliebte</i>		
Äpler-Fondue		27.50
<i>das ganz spezielle Fondue mit Speckwürfeli, Zwiebeln und frischen Kräutern</i>		
... dazu empfehlen wir Ihnen folgendes Beilagen-Set:		
<i>Ananas, Essiggurken und Zwiebeln</i>	<i>pro Set</i>	5.00



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, Wild und Schwein aus der Schweiz*