



Speise und Getränkekarte
Food and drink menu

Speisen | Food

Vorspeisen Starters

Brasserie Salat Brasserie Salad	16
Pulposalat an Kartoffelwürfel und Tomaten Octopus salad with diced potatoes and tomatoes	36
Tomatensalat - Burrata - Basilikum Tomato Salad - Burrata - Basil	18
Fenchel - Orangensalat mit Thunfisch Fennel - Orange salad with tuna	38
Karamellisierte Geisskäse mit Feigen-Melonensalat Caramelised goat cheese with fig and melon salad	26
Hausgemachte Ravioli (nach Tagesangebot) Homemade ravioli (according to daily special)	
Schnecken (6 Stück) Snails (6 pieces)	24

Suppen

Soups

Erdbeergazpacho Strawberry gazpacho	16
Mediterrane Fischsuppe Mediterranean fish soup	36
Curry-Kokossuppe Curry-coconut soup	18

Muscheln und Meer

Mussels and sea

Gillardeau-Austern No 2 mit Cheddar Brot		9.5
Gillardeau oysters N°2 and cheddar bread		
Bretonischer Hummerrisotto	½	68
Breton Lobster Risotto	1/1	130
Seezunge *Müllerinnen Art* an Spinatrisotto und Hummerschaum		68
Sole *Müllerinnen style* with spinach risotto and lobster foam		

Hauptgänge

Main courses

Entrecôte 200 g Café de Paris, Pommes Allumettes & Gemüse	61
Entrecôte 200g Café de Paris, french fries "allumettes"& vegetables	
Vitello Tonnato a`la Mulania Brasserie	44
Original Wienerschnitzel vom Kalb, Laaxer Rösti & Gurkensalat	49
Original vienna veal escalope, Laaxer Rösti & cucumber salad	
Boeuf Bourguignon	44
Bourguignon Beef	
Capuns *Brasserie Mulania*	34
Gemüse-Quarkpizokels	32
Vegetable cottage cheese pizokels	
Onsen-Ei mit Kartoffelschaum und Belperknolle	28
Onsen egg, potato foam and belperknolle cheese	

Beilagen

Side Dishes

Spinatrisotto, Pommes Allumettes	6
Spinach risotto, french fries "allumettes"	
Quarkpizokels, Kartoffelschaum	6
Cottage cheese pizokels, potato foam	
Gemüse	8
Vegetables	

Desserts

Crème Brûlée		14
FrISChe Beeren mit hausgemachter Joghurtglacé		18
Fresh berries with homemade yoghurt ice cream		
Crèmeschnitte		9.5
Cream Mille Feuille		
Eiscafé mit Kirsch und Rahm		14
Eiscoffee, Kirsch and cream		
Karamellisiertes Apfelkuchlein mit Vanilleglacé	*15 Min*	16
Caramelised apple tart with vanilla ice cream		
Hausgemachte Glacés und Sorbets	pro Kugel	5
Homemade ice cream and sorbet	per scoop	
Käseteller mit Feigenbrot		22
Cheese plate with fig bread		

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden. Besten Dank.

For information about allergens, please contact our service staff. Thank you very much.

Deklaration: Brot CH | Rindfleisch CH/IRL | Kalb CH | Entenleber FR | Fisch und Meeresfrüchte FR/SCO | Schwein CH | Schnecken FR | Kaviar CHN

Declaration: Bread CH | Beef CH/IRL | Calf CH | Duck liver FR | Fish and seafood FR/SCO | Pig CH | Snails FR | Caviar CHN

Getränke | Drinks

Apéritifs

	cl	
Aperol Spritz		13
Hugo		13
Martini Bianco	4	8
Cynar	4	8
Campari Soda		11
Campari Orange		12
Ramazotti / Averna	4	8
Sanbitter	10	6
Orangesaft frisch gepresst	20	6.5

Bier

Calanda Edelbräu	33	6
Calanda Radler	33	6
Moretti Zero	33	6
Ueli Bier	33	6

Alkoholfreie Getränke

	cl	
Passugger mit Kohlensäure	77	9.8
Allegra ohne Kohlensäure	77	9.8
Passugger mit Kohlensäure	47	6.8
Allegra ohne Kohlensäure	47	6.8
Laaxer Hahnenwasser	50	3
Laaxer Hahnenwasser	100	5
Fusetea Lemon - Eistee	33	5.5
Rivella Rot	33	5.5
Orangina	25	5
Coca Cola Zero	33	5.5
Coca Cola	33	5.5
Apfel-Schorley	33	5.5
Swiss Mountain		
Classic Tonic - Ginger Ale - Bitter Lemon	20	5
Van Nahmen Sparkling Juicy Tea		
Verbena - Jasmin - Riesling	20	11
Rose - Darjeeling - Rhabarber	20	11
Quitte - Weisses Tee - Vanille	20	11

Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	5.2
Doppelter Espresso	6.2
Coretto Grappa	7
Diverse Tee	
Verveine - Grüntee - Schwarz	7