



# Liebe Gäste



Bavegna im Piz Mitgel!

Lassen Sie sich von den Kreationen des Küchenteams verwöhnen und  
geniessen Sie unsere kulinarischen Angebote.

Das Küchen- und Serviceteam wünschen Ihnen eine angenehme Zeit beim  
Besuch in unseren Restaurants oder auf der ruhigen Sonnenterrasse.

Geniessen Sie es & en Guete!

Martin Luzzi  
Direktor

Thomas Nussbaumer  
Vizedirektor

Luc Gamboni  
Küchenchef

## VORSPEISEN

### HAUSSALAT PIZ MITGEL

Salat mix | Gemüse | Croûtons | Hausdressing

12.50

### NÜSSLISALAT

Ei | Speck | Croûtons | Frenchdressing

16.50

### RAVIOLI DI GAMBONI

Crevetten | Ricotta | Hummerschaum

20.50

### HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-TAGLIOLINI

Trüffel | Parmesan | Rahm

18.50

### KÜRBISCRÈMESUPPE

caramellierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

12.50

## HAUPTGÄNGE

### BÜNDNER REHSCHNITZEL

Trüffeljus | hausgemachte Spätzli | Hokaido Kürbis

49.50

### WILDSCHWEIN-NIERSTÜCK

Eierschwämmli-Risotto | Lauch | Jus

36.50

### HIRSCHPFEFFER

Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Marroni | Preiselbeer-Apfel

34.50

### CORDON BLEU «PIZ MITGEL»

Schwein | Savogniner Bergkäse | Preiselbeeren  
Kartoffel-Kräuter-Stampf | Gemüse

33.00

### KALBSLÄBERLI VOM PEDUZZI

Kalbsläberli | Balsamicojus | Rösti | Gemüse

33.00

## VEGETARISCH

### FETTUCINI AL PESTO DI NOCI E FUNGHI

Nüsse | Waldpilze | Randen | Belperknolle

29.50

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Kürbis | Peccorino | geröstete Pinienkerne

28.50

### SPÄTZLIPFANNE

Hausgemachte Spätzli | Röselikohl | Rübli | Savogniner Bergkäse

27.50

## DESSERT

### TIRAMISÙ

Klassisches Tiramisù alla Luc

9.50

### VERMICELLES

Meringues | schwarze Holunderbeeren vom Garten

12.50

### ZWETSCHGEN-STREUSEL

8.50

Mit einer Kugel Glace nach Wahl + 4.00

### WARMER SCHOGGICHUECHE

8.50

Mit einer Kugel Glace nach Wahl + 4.00

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

**Fleisch:** Schweiz

**Fleisch:** Schweiz

**Fisch:** Norwegen

**Käse:** Nossa Cascharella, Savognin

**Gemüse:** Schweiz

ÜBER ALLERGENE GIBT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE  
AUSKUNFT.

EN GUETE!