



Liebe Gäste



Bavegna im Piz Mitgel!

Schön seid ihr bei uns! Es freut uns sehr, euch mit unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen zu dürfen.

Das Küchen- und Serviceteam wünscht euch eine angenehme Zeit beim Besuch in unseren Restaurants.

Geniesst es & en Guete!

Martin Luzzi
Direktor

Thomas Nussbaumer
Vizedirektor

Luc Gamboni
Küchenchef

VORSPEISEN

HAUSSALAT «PIZ MITGEL»

12.50

Salat mix | Gemüse | Croûtons | Hausdressing

COUSCOUS-SALAT

Randen | Granatapfel | Meerrettich

Hausgebeizter Lachs 17.50

Feta 14.50

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

18.50

Dörrtomaten | Parmesanschaum | Rucola

RINDSTATAR

70g Tatar | Focaccia | Zwiebelsprossen | Randen-Mayonnaise

18.50

140g Tatar | Focaccia | Zwiebelsprossen | Randen-Mayonnaise

29.50

PASTINAKENCRÈMESUPPE

12.50

Randen | Kräuteröl

HAUPTGÄNGE

ENTRECÔTE 200G

Café de Paris | Gemüse

53.00

GEBRATENER WOLFSBARSCH AUS SARDINIEN

Safransauce | Gemüse

41.50

SCHWEINSKOTELETTE 200G

Chimmichurri | Gemüse

36.50

RIBEL-MAISPOULARDE

Morchelrahmsauce | Gemüse

35.50

FÜR DIE OBEN GENANNTEN GERICHTE DÜRFEN SIE EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN AUSWÄHLEN:
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, RISOTTO, OFENKARTOFFELN
AUS DEM ALBULATAL, POMMES-FRITES

RINDS-GULASCH

Härdöpfelstock | Röstzwiebeln | Crème-fraîche | Gemüse

33.50

CORDON BLEU «PIZ MITGEL»

Savogniner Bergkäse | Pommes-Frites | Preiselbeeren
Gemüse

Schwein

36.00

Kalb

46.50

KALBSLÄBERLI VOM PEDUZZI

Kalbsläberli | Balsamicojus | Rösti | Gemüse

34.50

VEGETARISCH

GEBRATENER KRÄUTERSEITLING MIT SÜSSKARTOFFELPÜRÉE

caramellierte Kürbiskerne | Belper Knolle | Rucola

29.50

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Dörrtomaten | Parmesanschaum | Rucola

29.50

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Bergkäse | Händöpfeli | buntes Gemüse

28.50

DESSERT

CRÈMESCHNITTE «PIZ MITGEL»

hausgemachte Crèmeschnitte mit feiner Glasur und Röteligel

9.50

CRÈME CATALAN MIT BRATAPFEL-HASELNUSSCRÈME

Crème Catalan | Bratapfel | Haselnuss | Rahm

12.50

APFELSTRUDEL

Vanillesauce | Vanilleglace | Schlagrahm

10.50

NUSSTORTE «CASPARIN» MIT CAMEL-GLACÉ

Nusstorte von der Bäckerei Casparin | Caramel-Glacé

10.50

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Rind: Schweiz, Kanada

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Zander: Gotthard-Zander, Uri

Käse: Nossa Cascharella, Savognin

Gemüse: Schweiz

Brot: Bäckerei Casparin

ÜBER ALLERGENE GIBT EUCH UNSER PERSONAL GERNE
AUSKUNFT.

EN GUETE!

Beilage La Nars

Fondue