



Liebe Gäste, bavegna bei uns im Piz Mitgel!



Schön sind Sie bei uns! Es freut uns sehr, Sie mit unseren kulinarischen Gerichten verwöhnen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns im Piz Mitgel!

Geniessen Sie es & en Guete!

Thomas Nussbaumer
Restaurantleiter

Martin Luzzi
Direktor

Luc Gamboni
&
Flavio Schultheiss
Küchenchefs

VORSPEISEN

HAUSSALAT «PIZ MITGEL»

Blattsalate | Gemüse | Croûtons | Hausdressing

11.50

BÄRLAUCHRAVIOLI

Spargelsalat | Vinaigrette | Erbsenkresse

17.50

RINDSTATAR

70g Tatar | hausgemachtes Brioche | Avocado | Ingwer

18.50

140g Tatar | hausgemachtes Brioche | Avocado | Ingwer

29.50

SPARGELCRÈMESUPPE

hausgemachtes Blätterteiggebäck

12.50

HAUPTGÄNGE

RINDSFILETWÜRFEL «PIZ MITGEL» 180G

Café de Paris | Pommes Alumettes

44.50

GEBRATENES SAIBLINGFILET

Hollandaise | Prosecco Risotto | weisse Spargeln

38.50

CORDON BLEU «PIZ MITGEL»

Savogniner Bergkäse | Pommes-Frites | Gemüse

Schwein

33.50

Kalb

43.50

SOUS-VIDE GEGARTER POULETSCHENKEL

Barbeque Sauce | Serviettenknödel | Ofengemüse

32.50

KALBSLÄBERLI VOM PEDUZZI

Balsamicojus | Rösti | Gemüse

34.50

VEGETARISCH

BÄRLAUCHRAVIOLI

Spargelsalat | Vinaigrette | Erbsenkresse

31.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Chavreux Crème | grüne Spargeln | Feigen

29.50

LINSEN RAGOUT MIT GEMÜSE

hausgemachtes Fladenbrot | Joghurt | Minze

28.50

DESSERT

RHABARBERKOMPOTT

Mascarpone | Himbeeren | Löffelbiscuit

12.50

HAUSGEMACHTE ÖPFELKÜECHLI «PIZ MITGEL»

Vanillesauce

12.50

mit Glace 4.00

APRIKOSENKUCHEN

Schlagrahm

12.50

mit Glace 4.00

GLACÉ UND SORBET:

Glacé: Vanille | Schoggi | Erdbeer | Joghurt | Dulce de leche

Sorbet: Zitrone | Himbeer | Mango

1 Kugel 4.50

Jede weitere Kugel 3.50

Schlagrahm 2.00

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Rind: Schweiz, Irland

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Saibling: Island

Käse: Nossa Caschareia, Savognin

Gemüse: Schweiz

Brot: Bäckerei Casparin

ÜBER ALLERGENE GIBT EUCH UNSER PERSONAL GERNE
AUSKUNFT.

EN GUETE!