

# PIZ MITGEL'S HERBSTMENU

Bresaolacarpaccio & Rohschinken  
mit Rotweibirne aus Peterellis Garten



„Wilderei“

mit Werner's Pizokels  
und Apfelrotkraut



Schoggimillefeuille mit  
Savogniner Röteli und Preiselbeerrahm



CHF 66.-



Renske's Hausapero  
Eisgekühlt, Passionsfrucht mit Prosecco

CHF 12.50



# VORSPEISEN & SUPPEN

## *„Herbst“*

bunter Salat mit Croutons	CHF	12.50
kleinere Portion	CHF	8.50

## *„Salatallerlei“*

mit luftgetrocknetem Wildsaischinken	CHF	18.50
--------------------------------------	-----	-------

## *„Jägerin“*

Hausgemachte Wildterrine mit Dörrfrüchtebrot und Selleriesalat	CHF	18.50
---	-----	-------

## *„Patgific“*

Bündner Gerstensuppe	CHF	14.50
----------------------	-----	-------

## *„Pumpkin“*

Kürbiscremesuppe mit Sauerrahm & Kürbiskernöl	CHF	13.50
---	-----	-------

## *„Weekend“*

Immer Freitag und Samstag	„klein“	CHF	24.00
Beefsteak TARTARE mit Toast	„gross“	CHF	34.00

# HAUPTSPEISEN

## *„Gallina“*

Poulardenpiccata Mailänderart  
mit Risotto & Ratatouille

CHF 29.50

## *„Peduzzi's“*

Kalbsleberli in Butter gebraten  
an Madeirasauce mit Rösti

CHF 36.50

## *„Cordonbleu“*

vom Schweinshohrücken  
mit Pommes frites & Gemüse

CHF 35.50

## *„Brasato“*

Rindsschmorbraten in Rotweinsauce  
mit Polenta Bramata & Gemüse

CHF 36.50

## *„Balaton“*

Zanderfilet mit Mandeln  
mit Petersilienkartoffeln und Spinatcrespelle

CHF 37.50

# VEGETARISCHES

## *„Melanzane“*

Auberginenmedaillon mit Tomate  
& provenzalischem Gemüse

CHF 21.- / 27.50

## *„Bramata“*

Polenta mit Alpkäse und Spiegelei

CHF 21.- / 27.50

## *„Flixer“*

Quarkpizokels vom Brett mit Pilzen

CHF 23.- / 29.50

## *„Malfatti“*

Ricottagnocchi auf Rataouille

CHF 21.- / 27.50

# DESSERT

## *„Pflaumentopf“*

Mariniert mit Vieille Prune serviert  
mit hausgemachtem Zimtparfait

CHF 15.-

## *„Savogniner Rötelschnitte“*

Schokoladenbiscuit gefüllt mit Preiselbeerrahm

CHF 12.-

## *„Aufsteller“*

Unser Tiramisu mit Mokka und Amaretto

CHF 12.-

## *„Zuger“*

gerührte Caféglace  
mit Kirschwasser und Schlagrahm

CHF 12.-

## *„Morand“*

Birnensorbet mit Williams

CHF 12.-

## *„Glace und Sorbet“*

Vanille, Schoggi, Erdbeer und Mocca	1 Kugel	CHF	4.50
Zitrone, Himbeer und Birne	/ Jede weitere Kugel	CHF	3.50
	Schlagrahm	CHF	2.00

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

## *Weiss*

Riesling Sylvaner, Jürg Obrecht, Jenins	1 dl	8.-
Grüner Veltliner Ruttenstock, Ried Reipersberg	1 dl	7.50
Chardonnay Village AOC, Hörler, Fläsch GR	1 dl	10.-

## *Rose*

Bündner Schiller, Wieland, Fläsch GR	1 dl	8.50
Pinot Noir / Riesling x Sylvaner		

## *Rot*

Pinot Noir, Wieland, Fläsch GR	1 dl	8.50
Zweigelt & Friends, Böheim, Carnuntum, Österreich	1 dl	7.50
Zweigelt, Merlot, Syrah		
Centino Primitivo, Castel di Salve, Puglien, Italien	1 dl	8.50

# APERITIF

## *„Renske's Hausapero“*

Eisgekühlt, Passionsfrucht mit Prosecco	2 dl	12.50
Campani Spritz	2 dl	12.50
Prosecco	1 dl	7.50

# GÄSTEINFO

## *Herkunft unsere Produkte*

Rind, Kalb und Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schottland
Chacuterie/Trockenfleisch	Schweiz
Wild	Schweiz und EU
Salami und Parmaschinken	Italien
Poulet & Ente	Schweiz & Frankreich
Lachs :	Schottland & Norwegen
Molkereiprodukte:	Regional, CH, FR und IT
Gemüse & Früchte	Schweiz und EU
Brot & Backwaren:	Regional und Hausgebacken

## *Liebe Gäste:*

Unser Ziel ist es Ihnen ein feines frischzubereitetes Gericht zu servieren. Sollte es mal etwas länger dauern oder ein Gericht während des Service nicht mehr erhältlich sein, so bitten wir Sie um ihr Verständnis. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.