



HOTEL PIZ MITGEL

Gastfreundschaft seit 1868

SPEISEKARTE

ESSEN VERBINDET -
ÜBER GENERATIONEN, KULTUREN
UND GESCHICHTEN HINWEG.

Bei uns wird gekocht, um Freude zu schenken und Menschen
zusammenzubringen.

Bun appetet e baregna



S U P P E

Weissweinsuppe mit Rahmtupfer und Croûtons 14.-

V O R S P E I S E N

Kleiner bunter Salat mit knackigem Gemüse,
Croûtons und Hausdressing 9.- | 14.-

Klassisches Rindstartar serviert mit Toast und Butter	60g	18.-
	100g	28.-



H A U P T G Ä N G E

Rindsfilet im Speckmantel an Pfeffersauce, serviert mit Kartoffelkroketten und Rahm-Kohlrabi-Gemüse	44.-
Coq au Vin in Rotweinjus serviert mit Tagliatellen und buntem Sommergemüse	39.-
Thai-Curry mit Wok-Gemüse und Jasmin Reis	38.-
Gebratenes Zanderfilet an Zitronenschaum serviert mit Blattspinat und Parisenne-Kartoffeln	39.-



DESSERTS

Zitronen-Quark-Mousse an frischen Beeren	14.-
--	------

Tiramisu an Beeren	14.-
--------------------	------

AUS DER HAUSEIGENER BÄCKEREI

Fruchtwähe je nach Saison, bitte fragen Sie den Service	8.50
Schlagrahm	2.-

Piz Mitgel Nusstorte	8.50
----------------------	------



GLACE

Schoggi | Mocca | Vanille | Caramel | Erdbeere
Zitrone | Birne | Himbeere

1 Kugel	4.50
Jede weitere Kugel	3.50
Schlagrahm	2.-

Morand	12.50
2 Kugeln Birnensorbet mit Williams	

Zuger	12.50
Gerührte Mocca Glace mit Kirschwasser und Schlagrahm	

Caramelita	12.50
2 Kugeln Caramel Glace mit Caramel Sauce, Schlagrahm und Biskuit	

Dänemark	12.50
2 Kugeln Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce, Schlagrahm und Biskuit	

Kids Dream	8.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleeis und Biskuit	

PM

MENÜ

VORSPERISE

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dill-Dip
serviert mit Salat-Bouquet und Toast

19.-

HAUPTGANG

Lamm Entrecôte unter der Kräuter Küste,
serviert mit Balsamico-Jus, Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse

42.-

DESSERT

Savogniner Rötelschnitte

18.-

MENÜ - PREIS 66.-

ALLE GÄNGE KÖNNEN, ZU DEM ANGEZEIGTEN PREIS,
AUCH GERNE EINZELN BESTELLT WERDEN.



DESSERTS

Espresso Panna Cotta mit frischen Beeren	14.-
Waldbeeren-Ragout mit Zitronensorbet und Sahne	14.-

AUS DER HAUSEIGENER BÄCKEREI

Fruchtwähe je nach Saison, bitte fragen Sie den Service	8.50
Schlagrahm	2.-
Piz Mitgel Nusstorte	8.50

EINE KLEINIGKEIT ZUM APERÖ VON 14 - 17 UHR

Flammkuchen klassisch	24.-
Creme Fraiche, Zwiebeln, Speck und etwas Rucola	
Flammkuchen vegetarisch	26.-
Creme Fraiche, Cherry Tomaten, Oliven, Lauchzwiebeln, Rucola	