


HOTEL PIZ MITGEL

Gastfreundschaft seit 1868

SPEISEKARTE

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND.
NEHMEN SIE SICH EINEN MOMENT
ZEIT, UM ANZUKOMMEN UND DEN
AUGENBLICK ZU GENIESSSEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT

Bun appetet e havegna

PM

NEU

NEHMEN SIE PLATZ, KOMMEN SIE ZUR RUHE
UND GENIEßEN SIE DEN MOMENT.
IN UNSEREM FONDUEGROTTO GEHT ES UM GUTES
FONDUE, GUTEN WEIN, ZEIT FÜREINANDER UND
SCHÖNE GESPRÄCHE.



BITTE RESERVIEREN SIE.
DIE PLÄTZE IM GROTTO SIND BESCHRÄNKT.



MENÜ

V O R S P E I S E

Karotten-Ingwer-Suppe mit Blätterteig-Gebäck

14.-

H A U P T G A N G

Paniertes Kalbs-Schnitzel serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse

48.-

D E S S E R T

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Eis und Rahm

14.-

M E N Ü 7 2 . -

JEDEN ABEND GIBT ES EINEN TAGES-HIT
DAZU FRAGEN SIE UNSEREN PERSONAL



S U P P E N

Bündner Gerstensuppe mit Rahmtupfer, Trockenfleisch und Croutons	14.-
Gemüsebouillon mit Flädli und Gemüsestreifen	12.-

V O R S P E I S E N

Knackiger bunter Wintersalat / Croûtons / Hausdressing	gross/klein	14.-/9.-
Bündnerfleisch-Carpaccio / Baumnussöl / Pinienkerne Rucola / Käsespäne		22.-
Nüssli-Salat / Ei / Croûtons / Hausdressing	gross/klein	14.-/9.-



HAUPTGERICHTE

Quark-Pizokel / leichte Rahmsauce / Zwiebeln / Salsiz / Speck Spinat / Lauch	28.-
Geschnetzelte Pouletbrust / Rahmsauce / Gemüse / Basmatireis	29.-
Forellenfilet aus dem Albulatal / Safransauce / Blattspinat / Kräuter-Risotto	34.-
Schweins-Cordon-Bleu / Gemüse / Pommes Frites	39.-
"Kalbsläberli vom Peduzzi" / Bratenjus / Gemüse / Rösti	38.-
200 gr Rinds-Filet / Sauce-Bearnaise / Bratenjus / Gemüse / Kartoffelgratin	58.-

VEGETARISCH

Spaghetti / hausgemachte Pesto / Pinienkerne / Parmesan	25.-
Quark-Pizokel / leichte Rahmsauce / Zwiebeln / Spinat / Lauch	24.-
Maluns / Apfelmousse / Savogniner Bergkäse	28.-
Risotto Milanese / Safran / Parmesan	27.-



D E S S E R T

Tiramisu da Alessio	12.-
Panna Cotta / Frutti di Bosco / Schoko-crumble	12.-
Gebrannte Creme / Eierlikör / Rahmtupfer	12.-
Zimt-Parfait / Zwetschgenkompott / Rahm	14.-
Mela Finta da Alessio	14.-
Tageskuchen, je nach Saison, fragen Sie das Personal	8.50
Schlagrahm oder Vanillesauce je	2.-

G L A C E

Schoggi / Vanille / Caramel / Walnuss
Birne / Zitrone / Himbeere / Erdbeere

1 Kugel	3.50
jede weitere Kugel	2.50
Schlagrahm	2.-