



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 bavegna



S U P P E

Kürbiscreme-Suppe mit Rahmtupfer, Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Croûtons 14.-

Gemüsebouillon mit Gemüse-Julienne und Flädli 12.-

V O R S P E I S E N

Bunter Salat mit knackigem Gemüse, glasierten Trauben,
Croûtons, Kernen und Hausdressing 9.- | 14.-

Geräucherte Fasanenbrust an Walddorf-Salat
und Cumberland-Sauce 18.-



W I L D K A R T E

Beilagen-Teller mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Birne und Pilzrahmsauce	29.-
Wild-Burger mit hausgemachter Preiselbeer-Sauce, Speck, Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei serviert mit Pommes Frites	29.-
Spaghetti mit Wild-Bolognese	28.-
Hirschschnitzel an Cognac-Rahm-Sauce serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen und Preiselbeer-Birne	36.-
Hirschpfeffer serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Birne	34.-
Hirschbraten in Wachoder-Sauce, serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen und Preiselbeer-Birne	36.-
Hirsch-Entrecôte unter einer Waldpilzkruste an Preiselbeer-Sauce serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen und Preiselbeer-Birne	39.-



W I L D K A R T E

Rehpfeffer serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Birne	36.-
Rehschnitzel an Cognac-Sauce, serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen und Preiselbeer-Birne	38.-
Rehrücken serviert mit Spätzli, Blaukraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen und Preiselbeer-Birne zweierlei Saucen: Cognac- und Preiselbeer-Sauce ab 2 Personen	48.- p.P.

bun appetet - an guata



H A U P T G A N G

Kürbis-Pizokel geschwenkt in Gorgonzola-Sauce mit Apfelperlen und Walnusskernen	28.-
Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Füllung begleitet von Steinpilzen, confierten Tomaten und Rucola	29.-
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Kochschinken und Bergkäse, serviert mit Gemüse und Pommes Frites	39.-
Gebratenes Forellenfilet aus den Albulatal mit Kräutersauce, mediterranem Gemüse und Tagliatelle	33.-
Kalbsschnitzel serviert mit Gemüsebouquet und Pommes Frites	42.-

bun appetet - an guata



D E S S E R T S

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis und Rahmtupfer 14.-

Zwetschgen-Kompott mit Walnusseis und Schlagrahm 14.-

A U S D E R H A U S E I G E N E R B Ä C K E R E I

Fruchtwähe je nach Saison, bitte fragen Sie das Personal 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 Birnen-sorbet 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

VORSPESI E

Nüssli-Salat serviert mit Ei, Croûtons und Kernen
mit oder ohne Speck 19.-

HAUPTGANG

Geschmorte Lammhüfte in Balsamico-Jus
serviert mit Bohnenbündel und Rosmarin-Kartoffeln 42.-

DESSERT

Coupe Nesselrode 18.-

MENÜ - PREIS 66.-