



H O T E L P I Z M I T G E L

Gastfreundschaft seit 1868

SPEISEKARTE

S C H Ö N , D A S S S I E B E I U N S S I N D .
N E H M E N S I E S I C H E I N E N M O M E N T
Z E I T , U M A N Z U K O M M E N U N D D E N
A U G E N B L I C K Z U G E N I E S S E N .

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT

Bun appatet e bavegna



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 mit Granatapfel, Croutons und Kernen an Hausdressing gross/klein 14.-/9.-

Trockenfleisch-Carpaccio serviert mit Baumnussöl, Pinienkernen, Rucola und Käsespänen 19.-

Hausgemachte Käsepraline, serviert an Apfel-Chutney und Salatbouquet 19.-



H A U P T G E R I C H T E

Quark-Pizokel in leichter Rahmsauce, serviert mit Zwiebeln, Salsiz, Speck, Spinat und Lauch	32.-
Rahm-Geschnetzeltes von der Pouletbrust, serviert mit buntem Gemüse und Basmatireis	32.-
Forellenfilet aus dem Albulatal an Safransauce auf Blattspinat begleitet von Kräuter-Risotto	34.-
Schweins-Cordon-Bleu, serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites	39.-
“Kalbsläberli vom Peduzzi”, in Bratenjus, serviert mit Gemüsebouquet und Butter-Rösti	38.-
Chateaubriand, serviert mit Sauce-Bearnaise und Bratenjus, Gemüsebouquet und Kartoffen-Gratin	
	<i>ab 2 Personen, Preis pro Person</i>
	58.-

V E G E T A R I S C H

Casarecce mit Knoblauch, Tomaten, Burrata und Rucola	28.-
Quark-Pizokel in leichter Rahmsauce mit Zwiebeln, Blattspinat und Lauch	29.-
Maluns, serviert mit Apfelmousse und Savogniner Bergkäse	28.-



D E S S E R T

Panna Cotta / Kaki / Schokocrumble	14.-
Zimt-Parfait / Zwetschgenkompott / Rahm	14.-
Gebrannte Creme / Eierlikör / Rahmtupfer	12.-
Tiramisu da Alessio	12.-

G L A C E

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

1 Kugel	4.50
jede weitere Kugel	3.50
Schlagrahm	2.-

A U S D E R H A U S E I G E N E N BÄCKEREI

Tageskuchen, je nach Saison, fragen Sie das Personal	8.50
Schlagrahm	2.-
Piz Mitgel Nusstorte	8.50



MENÜ

VORSPEISE

Steinpilz-Creme-Suppe mit Rahmtupfer, Lauchstroh und Croutons

16.-

HAUPTGANG

Rinds Entrecote unter einer Parmesan-Kruste serviert an Portweinjus,
Gemüsebouquet und Kartoffel-Gratin

46.-

DESSERT

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen an Vanille-Zimt-Sauce

14.-

MENÜ 68.-

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



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.