


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



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-Geschnetzelttes 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, seviert 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.-



DESSERT

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

GLACE

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

1 Kugel	4.50
jede weitere Kugel	3.50
Schlagrahm	2.-

AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI

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



MENÜ

VORSPERISE

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

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.