

**Herkunft:**  
 Fleisch: Schweiz  
 Fisch: Norwegen / Schweiz  
 Wild: Schweiz / Österreich  
 Eier: Freilandhof Leu Savognin  
 Eis: Glatsch Balnot Surava

# Speise- & Dessertkarte

## VORSPEISEN

<b>Frühlingssalat „Surses“</b> knackige Salate der Saison, hausgemachte Brotcroutons und geröstete Sonnenblumenkerne Dressings: Haus Dressing Balsamico Dressing	16.00	A/E  C/M C/M
<b>Burrata</b> auf Blattspinat mit Olivenöl, Balsamicoessig und Cherrytomaten	18.00	G
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> mit Pumpernickel, Creme Fraiche und Apfelspalten	18.00	D/G
<b>Lachs mit Randen gebeizt</b> und Granny Smith Tatar	22.00	D
<b>Caesar Salat</b> mit Pouletbruststreifen, hausgemachten Croutons, Parmesanspänen und cremig-würzigem Dressing	22.00	C/D/M
<b>Randenrisotto</b> mit Ziegenkäse-Baumnuss-Gremolata (VSP)	22.00	A/G
<b>Bärlauchrisotto</b> mit Frischkäsehäubchen	22.00	A/G
<b>Bunter Salatteller</b> mit hausgemachten Fischknusperli vom Zander	22.00	A/C/D

## SUPPEN

<b>Rinderconsommé</b> mit jungem Gemüse und Tafelspitzstreifen	12.00	L
<b>Cremesuppe</b> von frischen Frühlingskräutern mit geräucherten Lachsstreifen	14.00	G/L

## HAUPTSPEISEN

<b>Cordon Bleu</b> mit Savogniner Bergkäse und Pommes Frites vom Schwein vom Kalb	32.00 48.00	A/C A/C
<b>Filetsteak</b> vom heimischen Rind an Pfefferrahmsauce mit grünem Spargel, Austernpilze und Kartoffelschaum	56.00	G/L
<b>Kalbsleberli „vom Peduzzi“</b> mit hausgemachter Röschi	38.00	G
<b>Zander</b> kross gebraten auf Erbsenpüree mit glacierten Jungkarotten und Kefen an Rieslingsauce	38.00	G
<b>Ragout vom Hirsch</b> mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkraut	38.00	A/C/I
<b>Grossmutter Schnitzel</b> (Filet vom Schweizer Schwein) in Kürbiskernpanade mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuterbutter	38.00	A/D/M
<b>Original steirischer Tafelspitz</b> mit Bratkartoffeln, Rahmspinat und Apfelmeerrettich	42.00	G/L
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Röstzwiebeln	38.00	A/C
<b>Randenrisotto</b> mit Ziegenkäse-Baumnuss-Gremolata	28.00	A/G
<b>Bärlauchrisotto</b> mit Frischkäsehäubchen	28.00	A/G

<b>Hausgemachte Spinatspätzle</b> mit Savogniner Bergkäsesauce	28.00	A/G
<b>Lammrack</b> mit Kräuterkruste auf Bärlauchkartoffelstampf und Frühlingsgemüse	44.00	G
<b>Hausgemachte Papardelle</b> mit Funghi und Bärlauch	28.00	A

## DESSERTS

<b>Verschiedene Eissorten</b>		A/C/G/H
Vanille, Schoko, Karamell vom «Gatsch Balnot» aus Surava pro Kugel	4.00	
<b>Sorbet</b>		
Himbeere, Mango und Zitrone, pro Kugel	4.00	
Mit Rahm	+ 3.00	G
<b>Kugel Vanille Glace</b> mit echtem steirischem Kürbiskernöl	8.00	G
<b>Affogato</b> (Carlito Espresso mit 1 Kugel Glace Ihrer Wahl)	8.00	C/G/H
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	12.00	A/E/G
mit Vanilleglace	+ 4.00	
<b>Erdbeerbecher</b> mit Vanille Glace vom «Gatsch Balnot» und Rahm	13.00	G
<b>Erdbeer</b> – Rhabarbersalat auf Savogniner Naturjoghurt	11.00	G
<b>Bruno`s Dessert</b> – hausgemachtes Baiser mit Glace Ihrer Wahl und Rahm	11.00	C/G

## ...UND SONST

<b>«Piz Mitgel Gnusskäschtli»</b> für 2 Personen	36.00	A/G
Variation vom Bündner Fleisch, Salsiz, Savogniner Käse und Brot		
<b>Käsevariation</b> Das Beste aus der Nossa-Caschareia – mit Brie, Mutschli,	18.00	G/M
Bergkäse mild und dazu reichen wir Feigensenf und Baumnüsse		

## MITTAGSMENÜ Mo - Fr 12.00 bis 14.00 Uhr

**Piz Mitgel – Mittagmenü** für „Handwerker und Bürokraten“  
Suppe oder Salat sowie Tagesgericht und Carlito Espresso 22.00

Alle Preise in CHF.



### Die 14 Allergene

A Für Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Für Krebstiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Für Soja (-Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse