



**„Kochen ist Leidenschaft,
dies zu teilen ist Erfüllung“**

Ihr Küchenchef

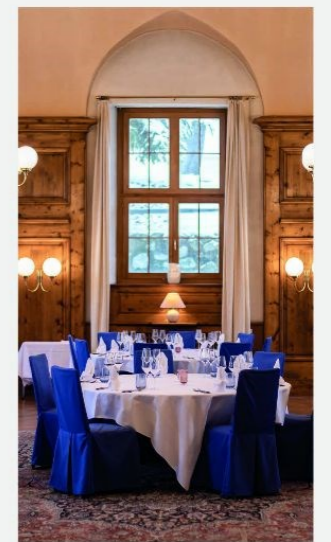
Jan Sievers & Team



Hotel
Piz Mitgel

Spargelwochen

20. Mai - 05. Juni



KOMMENDE EVENTS IM HOTEL PIZ MITGEL

28. Mai | 18.30 „Musikalische Tafelfreud“

Das aussergewöhnliche Trio spielt mit Freude am Klang und stilistischer Grenzüberschreitung ein spannendes Programm auf mehr als 30 Flöten in allen Variationen – von 20 cm klein bis 1,50 m lang.

Eintritt CHF 35.00

16. Juni | 18.30 „Surses - mit offenen Karten“

Virginia Bischoff Knutti gibt Einblick in die geopolitische Entwicklung des Tals und diskutiert die aktuellen Entwicklungen.

Eintritt CHF 25.00



VORSPEISEN

GRÜNE SPARGEL BOWL

KRÄUTERGARNELEN
CHILI DRESSING
GRÜNER SPARGEL TEMPURA
GURKE
HUMMUS
RADICCHIO
BLAUE KARTOFFELN
AVOCADO
HOLLANDAISE ESPUMA

24.50

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE

KERBEL
RÖSTBROT
SPARGELSPITZEN

14.00

HAUPTGÄNGE

DUETT VOM SCHINKEN

SPARGEL & BÜNDNER FLEISCH
250G SPARGEL
NEUE KARTOFFELN
HOLLANDAISE

32.00

KABELJAU IM BIO OLIVENÖL

SPARGELRISOTTO
KEFEN
KRÄUTER
PARMESAN

38.00

DIE ERDBEERE & DER SPARGEL... BITTEN ZUM SALAT

BALSAMICO
GRÜNER PFEFFER
ERDBEEREN
GEBACKENER ZIEGENKÄSE
WILDKRÄUTERSALAT
WEISSER SPARGEL
ORANGEN DRESSING

26.00

BUNTER SAISONALER SALAT

SAISON SALAT
GEMÜSE GARNITUR
HAUSDRESSING

16.00

EXTRAPORTION SPARGEL

250G

18,50

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

SARDELLEN
250G SPARGEL
NEUE KARTOFFELN
HOLLANDAISE

47.00

SPARGELRISOTTO

BERGWIESENKRÄUTER
PARMESAN
WEISSER UND GRÜNER SPARGEL

KLEIN 22.00
GROSS 28.00

CORDONBLEU

MIT SAVOGNINER BERGKÄSESauce
250G SPARGEL
ZITRONENBUTTER KARTOFFELN
PREISELBEEREN

KALB 48.00
SCHWEIN 32.00

RINDSSCHULTERFILET

250G SPARGEL
NEUE KARTOFFELN
BERNAISE

42.00

KALBSLEBERLI VOM PEDUZZI

MADEIRAJUS
ZWIEBELN
RÖSCHTI

38.00

DESSERTS

ERDBEER-TIRAMISU IM GLAS

AMARETTO
MASCARPONE
BISKUIT

14.00

AFFOGATO

CARLITO ESPRESSO
1 KUGEL VANILLE GLACE

8.00

APFELSTRUDEL

VANILLESauce
RAHM
VANILLE GLACE

12.00
PLUS 2.50
PLUS 4.00

GRAVED LACHS

250G SPARGEL
HAUSGEMACHTE RÖSCHTI
HOLLANDAISE

34.00

TAGLIOLINI PASTA

GRÜNER SPARGEL
ZITRONE
PARMESAN
WEISSWEIN
TRÜFFEL
FILETSPITZEN

38.00

SPINATSPÄTZLE

SAVOGNINER BERGKÄSE
KRÄUTER
SPINAT

28.00

BESCHWIPSTE ERDBEEREN

PORTWEINREDUKTION
VANILLE GLACE
RAHM

14.00

KÄSEVARIATION AUS DER DORF CHASCHAREIA

TRAUBEN
FEIGENSENF
NUSSBROT

18.00