



# Lieber Gast



Herzlich willkommen im PIZ MITGEL

Es sind die kleinen Dinge im Leben, die Freude machen und uns wahren Luxus bereiten. Genießen Sie daher eine kulinarische Reise voller kleiner Momente der Spannung, Überraschung und des Glücks.

Das Küchenteam wünscht Ihnen eine angenehme Zeit beim Besuch in unseren Restaurants oder auf der ruhigen Sonnenterrasse, der Ihnen hoffentlich eine kleine Auszeit schenkt und den Alltag in Vergessenheit geraten lässt.

Denn Kochen und Gastfreundschaft ist Leidenschaft  
und dies zu teilen ist Erfüllung!

Marlies & Michael Gehring  
Gastgeber und Direktion

Jan Sievers  
Küchenchef

### 3 GANG MENUE

\*

#### VITELLO VOM THURGAUER APFELSCHWEIN<sub>/A/C/G</sub>

Parmesan | Limonen Öl | Balsamico | Thunfisch

\*\*

#### CORDON BLEU VOM THURGAUER APFELSCHWEIN<sub>/A/G</sub>

Savogniner Bergkäse | Schinken | Kartoffel Dippers | Zitrone | Preiselbeeren

\*\*\*

#### HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL<sub>/A/G</sub>

Vanillesauce | Vanille Glace vom Gletsch Balnot | Rahm

3 Gänge CHF 55

#### WEINEMPFEHLUNG

Cuvée blanc, von Salis

Aromatisch, eine kleine Fruchtbombe, etwas Mango, leichte Exotik

13% | 2020 | 7.5 dl | CHF 56.00

Pinot Noir „Trocla Nera“, Weingut C. & F. Obrecht Jenins

Dem Glas entströmen Noten nach Himbeeren, Kirschen und warmer Eiche

13% | 2019 | 7.5 dl | CHF 71.00

### 3 GANG MENUE

\*

#### CEVICHE VOM KÖNIGSLACHS MIT MITZUNA<sub>/A/C/K/L/M</sub>

Lachs | Mitzuna | Curry | Limone | Kresse | Orange | roter Pfeffer

\*\*

#### BÄGGLI VOM ALP OCHSEN

Süsskartoffel | Portwein | Schalotten | junge Erbsen | Kokos | Anis | Kohlrabi

\*\*\*

#### PISTAZIEN SEMIFREDDO<sub>/A/G</sub>

Safran | Vanille | Grenadine | Sirup | Himbeeren

3 Gänge CHF 75.00

#### WEINEMPFEHLUNG

Riesling Tonschiefer, Weingut Hermann Dönnhoff  
Durch Schiefer geprägter Riesling mit reichem Fruchtaroma und feinrassigem Säurespiel!

12% | 2020 | 7.5 dl | CHF 58.00

„Roda" Reserva, Tempranillo | Graciano | Garnacha, Weingut Roda

Brillantes, tiefes Kirschrot. Sehr ausdruckskräftig, mit mineralischen Noten und reifen Beeren  
feine Holztöne der Eiche. Beeindruckender Abgang.

14.5% | 2016 | 7.5 dl | CHF 71.00

# DEGUSTATIONSMENÜ

Küchenempfehlung

## 4 GANG PROBIERMENUE in kleinen Gängen

\*

### ORANGEN FENCHEL CARPACCIO MIT SALSCICCIA<sub>/A/K</sub>

Minze | Ahornsirup | Fenchel | Sauerampfer | Wildkräuter | Balsamico | Salsiccia

\*\*

### BRENNNESSEL RISOTTO MIT BELPER KNOLLE <sub>/G</sub>

Brennnessel | Kurkuma | Löwenzahn | Belper Knolle | Schalotten

\*\*\*

### KALBSLEBERLI VOM PEDUZZI<sub>/G</sub>

Röschti | Madeira | Jus | Rahm | Salbei | Butter

\*\*\*\*

### LIMONCELLO TIRAMISU<sub>/A/G</sub>

Erdbeeren | Kakao | Schokosauce | Minze

4 Gänge PREIS CHF 66.00

5 Gänge + KÄSE PREIS CHF 78.00

## WEINEMPFEHLUNG

Chablis, Domaine Bernard Michaut

Komplexe, perfekt ausbalancierte Frucht und feine Mineralik bei schlanker Struktur

13.2% | 2018 | 7.5 dl | CHF 58.00

Lagrein „Gries“ Weingut Terlan

Erdig-mineralische Noten im Duft mit Einbindung von Sauerkirschen und Bitterschokolade

13.5% | 2018 | 7.5 dl | CHF 65.00

## Der perfekte Einstieg

### ORANGEN FENCHEL CARPACCIO MIT SALSCICCIA<sub>/A/K</sub>

Minze | Ahornsirup | Fenchel | Sauerampfer | Wildkräuter | Balsamico | Salsiccia

18,90

### CEVICHE VOM KÖNIGSLACHS MIT MITZUNA<sub>/A/C/K/L/M</sub>

Lachs | Mitzuna | Curry | Limone | Kresse | Orange | roter Pfeffer

26,00

### VITELLO VOM THURGAUER APFELSCHWEIN<sub>/A/C/G</sub>

Parmesan | Limonen Öl | Balsamico | Thunfisch

22,00

### BÜFFELMOZZARELLA MIT ALTEN TOMATENSORTEN

Rucola | Parmesan | Limonen Öl | Balsamico Pesto | rotem Basilikum

19,90

### BÜNDNER TROCKENSCHINKEN MIT MELONE<sub>/01</sub>

Hüttenkäse | rote Zwiebeln | Cantaloup Melone | Basilikum | Cherry Tomaten | Frisée | Orangenhonigdressing | gegrillte Aprikosen

19,90

### ROMANA LATTICH SALAT

Bacon | Parmesan | Croutons | Cherry Tomaten | Frenchdressing

vegetarisch 14,50

mit Poulet 18,90

mit Beef 26,90

## Aromatische Abenteuer

### BRENNNESSEL RISOTTO MIT BELPER KNOLLE

Brennnessel | Kurkuma | Löwenzahn | Belper Knolle | Schalotten

28,00

### KRÄUTER SPECK SPÄTZLE <sub>/A/D/G</sub>

Speck | Savogniner Bergkäse | Schalotten | Creme | Kräuter

28,00

Kleine Portion

19,50

### PASTA CASARECCE A LA CASA MIT SALSICCIA <sub>/A/D</sub>

Tomatensauce | geräucherter Ricotta | Fenchel Salsiccia | Kräuter | Cherry Tomaten

32,50

### SEETEUFEL SALTIMBOCCA <sub>/C/D</sub>

Salbei | Kartoffelstampf | Limone | Weisswein | Parmaschinken | Salbei | Oliven | Tomatensugo

52,50

### CORDON BLEU <sub>/A/D/G</sub>

Savogniner Bergkäse | Schinken | Kartoffel Dippers | Zitrone

Schwein 36,00

Kalb 48,00

### KALBSLEBERLI VOM PEDUZZI <sub>/G</sub>

Röschi | Madeira | Jus | Rahm | Salbei | Butter

38,90

### SCHWEINSKOTELETT DRY AGED VOM BIO SCHWEIN <sub>/G</sub>

Ofenkartoffel | Kräuterquark | Hausdressing

48,00

### BÄGGLI VOM ALP OCHSEN

Süßkartoffel | Portwein | Schalotten | junge Erbsen | Kokos | Anis | Kohlrabi

49,90

Zum Anbeissen süss...

### MARINIERTE ERDBEEREN<sub>/A/G</sub>

Grand Marnier | Portwein | Rahm | Vanilleglace vom Glatzsch Balnot

14,50

### HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL<sub>/A/G</sub>

Vanillesauce |

12,00

Vanille Glace vom Glatzsch Balnot | Rahm

16,50

### HOLUNDERBLÜTEN SEMIFREDDO<sub>/A/G</sub>

Sirup | Rahm | Zitrone

15,50

### LIMONCELLO TIRAMISU<sub>/A/G</sub>

Erdbeeren | Kakao | Schokosauce | Minze

14,50

### PROSECCO SANDDORN SORBET

13,50

...oder doch eher herzhaft?

### KÄSEVARIATION VON NOSSA CASCHAREIA...<sub>/G</sub>

Trauben | Nüsse | Feigensenf | Birnenbrot

18,50

## Herkunft unserer Produkte

**Fleisch:** Schweiz

**Fisch:** Norwegen, Schweiz

**Eier:** Schweiz, Leu Eierhof, Savognin

**Käse:** Nossa Cascharella, Savognin

**Gemüse:** Schweiz

**Glace:** Gletsch Balnot, Surava

## Die 14 Allergene

**A** Für Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**B** Für Krebstiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C** Für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D** Für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

**E** Für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G** Für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

**H** Für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**L** Für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M** Für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N** Für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**O** Schwefeldioxid und Sulfite **F** Für Soja (-Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

**P** Für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R** Für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

EN QUETE