



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_{/A/C/G}

Parmesan | Limonen Öl | Balsamico | Thunfisch

**

CORDON BLEU VOM THURGAUER APFELSCHWEIN_{/A/G}

Savogniner Bergkäse | Schinken | Kartoffel Dippers | Zitrone | Preiselbeeren

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL_{/A/G}

Vanillesauce | Vanille Glace vom Gletsch Balnot | Rahm

3 Gänge CHF 65

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 MIZUNA_{/A/C/K/L/M}

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

**

BÄGGLI VOM ALP OCHSEN

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

PISTAZIEN SEMIFREDDO_{/A/G}

Safran | Vanille | Grenadine | Sirup | Himbeeren

3 Gänge CHF 78.00

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

DEGUSTATIONSMENUE

Küchenempfehlung

4 GANG PROBIERMENUE in kleinen Gängen

*

ORANGEN FENCHEL CARPACCIO MIT SALSICCIA_{/A/K}

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

**

EIERSCHWÄMMLI RISOTTO_{/A/G}

Schalotten | Eierschwämmli | Pancetta | Chips

KALBSLEBERLI VOM PEDUZZI_{/G}

Röshti | Madeira | Jus | Rahm | Salbei | Butter

LIMONCELLO TIRAMISU_{/A/G}

Erdbeeren | Kakao | Schokosauce | Minze

4 Gänge PREIS CHF 78.00

5 Gänge + KÄSE PREIS CHF 88.00

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 SALSICCIA_{/A/K}

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

18,90

CEVICHE VOM KÖNIGSLACHS MIT MIZUNA_{/A/C/K/L/M}

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

26,00

VITELLO VOM THURGAUER APFELSCHWEIN_{/A/C/G}

Parmesan | Limonen Öl | Balsamico | Thunfisch

22,00

BÜFFELMOZZARELLA MIT GEGRILLTEN PFIRSICHEN_{/G}

Rucola | Parmesan | Limonen Öl | Pfirsich | Basilikum | Pinienkerne

19,90

BÜNDNER TROCKENSCHINKEN MIT MELONE_{/01}

Hüttenkäse | rote Zwiebeln | Cantaloup Melone | Basilikum | Cherry Tomaten | Frisée |
Orangen Honig Dressing | gegrillte Aprikosen

19,90

ROMANA LATTICH SALAT _{/A/K/G}

Parmesan | Croutons | Cherry Tomaten | Frenchdressing

Klein	14.00
Gross	18.00
mit Poulet	24.00

Aromatische Abenteuer

EIERSCHWÄMMLI RISOTTO_{/A/G}

Schalotten | Eierschwämmli | Pancetta Chips

28,00

KRÄUTER SPECK SPÄTZLE_{/A/D/G}

Speck | Savogniner Bergkäse | Schalotten | Creme | Kräuter

28,00

Klein 22,00

PASTA CASARECCE A LA CASA MIT SALSICCIA_{/A/D}

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

32,50

SEETEUFEL SALTIMBOCCA_{/C/D}

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

52,50

CORDON BLEU_{/A/D/G}

Savogniner Bergkäse | Schinken | Kartoffel Dippers | Zitrone

Schwein 36,00

Kalb 48,00

KALBSLEBERLI VOM PEDUZZI_{/G}

Röschi | Madeira | Jus | Rahm | Salbei | Butter

38,90

SCHWEINSKOTELETT DRY AGED VOM BIO SCHWEIN_{/G}

Karamellisierte Aprikosen | Saisongemüse | Salbei Kartoffelstampf

46,00

BÄGGLI VOM ALP OCHSEN

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

49,90

Zum Anbeissen süss...

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL_{/A/G}

Vanillesauce

12,00

Vanille Glace vom Glatsh Balnot | Rahm & Vanille Sauce

16,50

BUTTERMILCH KALTSCHALE MIT WALDBEEREN

Buttermilch | Limone | Beeren

14,00

LIMONCELLO TIRAMISU_{/A/G}

Erdbeeren | Kakao | Schokosauce | Minze

16,00

PROSECCO SANDDORN SORBET

13,50

...oder doch eher herzhaft?

KÄSEVARIATION VON NOSSA CASCHAREIA.../G

Trauben | Nüsse | Feigensenf | Birnenbrot

18,50

Herkunft unserer Produkte

Fleisch: Schweiz

Fisch: Norwegen, Schweiz

Eier: Schweiz, Leu Eierhof, Savognin

Käse: Nossa Caschareia, 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