



Lieber Gast



Es sind die kleinen Dinge im Leben,
die Freude machen und uns wahren Luxus bereiten.

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

Marlies & Michael Gehring
Gastgeber und Direktion

Jan Sievers
Küchenchef



O'zapft is!

3 GANG MENUE

ab 2 Personen

*

PIZ MITGEL WIES'N VORSPEISENBRETT

Forellenfilet mild geräuchert | Landrauchschorlen | Radi | knackige
Radieserl | bayerischer Obazda | Mini-Fleisch-Pflanzerl | Schnittlauchbrot

**

SCHWEINSHAXE

Kartoffelknödel | Sauerkraut | Senf | Kren

APFELKÜCHERL

Zimtzucker | Vanille Glace | Rahm

CHF 64.00



WIES'N KLASSIKER

3 GANG MENUE

*

BAYERISCHER OBAZDA

Rote Zwiebel | Frühlingszwiebel | Radieserl | Graubrot | Camembert

**

OFENFRISCHER OCHSENBRATEN

Kartoffelknödel | Jus | Rosenkohl

Dampfnudel

Mohn | Vanillesauce | Pflaumenmousse

CHF 70.00



ZUM AUFTAKT

LAUWARMER KARTOFFELSPACKKRAUTSALAT_{/K}

Speck | Kartoffeln | Brühe | Kraut

14.00

WIES'N SALAT_{/A/C/K}

Blattsalate | Croutons | Hausdressing

14.00

BAYERISCHE BREZ'NSUPPE_{/A}

Brez'n | Wurzelgemüse | Schnittlauch

14.00



ZUM AUFTAKT

PIZ MITGEL WIES'N VORSPEISENBRETT_{/A/C/D/K/G}

Forellenfilet mild geräuchert | Landrauschschinken | Radi | knackige Radieserl | bayerischer Obazda | Mini-Fleisch-Pflanzerl | Schnittlauchbrot

Für 2 Personen 36.00

BAYERISCHER OBAZDA_{/A/G}

Rote Zwiebel | Frühlingszwiebel | Radieserl | Graubrot | Camembert

16.00

KASBRETTL «BAYERISCHE ART»_{/A/G}

Weissbier Obazda | Bavaria Blue | Savogniner Bergkäse | Radieserl | Graubrot | Butter

18.00

MATJESFILET nach Art des Hauses_{/A/D/G/K}

Preiselbeeren | Brot | rote Zwiebeln

22.00

1 PAAR WEISSWÜRSTL_{L/M/K}

Hausmachersenf | Brez'n

18.50



WIES'N KLASSIKER

OFENFRISCHER OCHSENBRATEN_{/A/C/D/K/G}

Kartoffelknödel | Jus | Rosenkohl

42.00

SCHWEINSHAXE_{/A/C/G/J/K}

Kartoffelknödel | Sauerkraut | Senf | Kren

36.00

SCHWEINEBRATEN_{/A/G/J/C}

Kümmel | Serviettenknödel | Sauerkraut vom Fass | Bierkümmel Sauce

36.00

CORDON BLEU_{/A/D/G}

Savogniner Bergkäse | Schinken | Kartoffel Dippers | Zitrone

Schwein

36,00



ZUM ANBEISSEN SÜSS...

APFELKÜCHERL_{/A/C/G}

Zimtzucker | Vanille Glace | Rahm

14.00

DAMPFNUDELN_{/A/C/G}

Vanille Sauce | Mohn | Pflaumenmus

16.00

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL_{/A/G}

Vanillesauce

12,00

Vanille Glace vom Gletsch Balnot | Rahm | Vanille Sauce

16,50

...oder doch eher herzhaft?

KASBRETTL «BAYERISCHE ART»_{/A/G}

Weissbier Obazda | Bavaria Blue | Savogniner Bergkäse | Radieserl |
Graubrot | Butter

18.00



Herkunft unserer Produkte

Fleisch: Schweiz

Fisch: Norwegen, Schweiz

Eier: Schweiz, Leu Eierhof, Savognin

Käse: Nossa Cascharella, Savognin

Gemüse: Schweiz

Glace: Gatsch 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
- J** Für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Für Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

EN GUETE



#Ihr Fest.



#Piz Mitgel Gastfreundschaft.

#Weihnachtsfeier.



Reservation erbeten unter 081 684 11

