



HERZLICH WILLKOMMEN IM PIZ ELA

WIR FREUEN UNS, SIND SIE BEI UNS ZU GAST

Wir hoffen Sie können sich bei uns entspannen und kulinarisch verwöhnen lassen.
Zusammen mit unserem Küchenchef Ivan Belleri und seinem Team,
bieten wir eine Speisekarte mit hausgemachten Spezialitäten an.

WIR WÜNSCHEN BUON APPETITO / A GUATA!

Ihre Gastgeber Lara und Ivan Belleri
mit dem Piz Ela-Team

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich 10.00 – 23.00 Uhr

Küche 11.30 – 14.00 und 17.30 – 22.00 Uhr

14.00 – 17.30 Uhr Nachmittagskarte

Wifi

Name: Piz Ela; Passwort: pizela3338

Hotel/Restaurant Piz Ela

Veja Alvra 43 – 7482 Bergün

Telefon 081 407 23 23

info@pizela.ch – www.pizela.ch

UNSERE SPEISEKARTE

 INSALATE & ANTIPASTI	CHF
 Insalata Verde	klein 6
Blattsalat mit Hausdressing	9
 Insalata di Pomodori	klein 7
Tomatensalat mit Hausdressing	10
 Insalata Mista	klein 8
Gemischter Salat mit Hausdressing	11
 Antipasto Misto	
Gemischter Vorspeiseteller mit Pastetli mit Pilzen, Salametti, Crudo S.Daniele, Pancetta, Tiroler Speck, Oliven, Essiggürken	28
 Carpaccio di bresaola	
Bresaola-Carpaccio mit Steinpilzen und Parmesansplitter	25
 Veltliner Sciatt mit Bresaola	
(Buchenweizenmehl, Käse, Chicorée Salat und Bresaola*)	18
 Zuppa di pomodoro	klein 7
Tomatensuppe	10
 Zuppa d'Orzo grigionese	klein 9
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	12
 Gulaschsuppe	
mit Rindsfleisch, Tomatenmark, Zwiebel, Kartoffel, Peperoni und Paprikapulver	klein 9 12

MENU PER I BAMBINI– KINDERKARTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites	16
Wienerli mit Pommes frites	13
Tagliatelle mit Tomatensauce	15
Schnitzel mit Pommes frites	16
Hamburger mit Salat, Tomaten und Pommes frites	18

 = vegetarisches Gericht

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, der Schinken (roh und gekocht) sowie der Speck aus Italien, der Bresaola aus Südamerika, der Lachs, der Hummer, Garnelen und Tintenfisch aus dem Pacific, der Thunfisch aus dem Atlantik.

Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

PRIMI PIATTI – ALLES HAUSGEMACHT

CHF

✓ Risotto gorgonzola e radicchio Reis, Gorgonzola, Rot Chicorée			kleine Portion 19 als Hauptgang 23
✓ Hausgemachte Ravioli ricotta e spinaci Ravioli mit Ricotta und Spinat Butter-Salbeisauce			kleine Portion 19 als Hauptgang 23
Hausgemachte Ravioli Salsiccia Ravioli mit Luganega Füllung und Morchelsauce			kleine Portion 20 als Hauptgang 24
Hausgemachte Ravioli Gamberi e Salmone Ravioli mit Garnele Füllung und Lachssauce			kleine Portion 22 als Hauptgang 26
✓ Pizzoccheri – Ivans Geheimrezept Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Wirsing mit Alpkäse vom Val Gerola (Valtellina) überbacken Butter-Salbei-Knoblauch-Sauce			kleine Portion 20 als Hauptgang 25
Lasagne al forno Nach einem Rezept von Ivan's Mama zubereitet Hackfleisch aus Rind und Schwein, Mozzarella, Parmesan Tomaten- und Béchamelsauce			24
✓ Polenta Taragna Maisgriess, Buchweizenmehl, mit Käse überbacken und Steinpilzen			20
Hausgemachte Tagliatelle mit <i>oder glutenfreie Pasta mit (20 Min.)</i>	Klein	Hauptgang	24
Bolognese – Tomaten, Rind- und Schweinefleisch	20		24
Boscaiola – Steinpilz, Nuss, Speck, Rahm	20		24
Carbonara – Schweinebacke, Ei, Parmesan	20		24
✓ Pilz und Schwarzer Trüffelsauce	22		26
Salmone – Lachs, Rahm, Tomatenconcassée, Petersilie	22		26
Zucchini e zafferano– Zucchetti und Saffran Sauce	20		24
✓ Pomodoro – Tomatensauce	15		19
Linguine all'astice Pasta, Hummer, Cherry Tomato			28

✓ = vegetarisches Gericht

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, der Schinken (roh und gekocht) sowie der Speck aus Italien, der Bresaola aus Südamerika, der Lachs, der Hummer, Garnelen und Tintenfisch aus dem Pacific, der Thunfisch aus dem Atlantik.

Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

SECONDI PIATTI CARNE - FLEISCH

CHF

Fitnesssteller

Gebratener Pouletschenkel ohne Knochen und gemischter Salat mit Hausdressing 28

Ossobuco di Vitello

Kalbshaxe Sous-vide gegart mit Gremolata und Polenta 35

Piz Ela Burger

Rinds-Hamburger 250g, Pancetta, Alpkäse, Zwiebeln, Haussauce, Salat, Gurken, Tomaten und Pommes frites 28

Rindsentrecôte

Gegrillte Rindsentrecôte 220g mit Steinpilzsauce oder mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Pommes 36

Rindsfilet

Gegrillte Rindsfilet mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse, gebratene Kartoffeln, Rosmarin 42

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, saisonalem Gemüse, gebratene Kartoffeln, Rosmarin 44

Schnitzel-Kotelett

Paniertes Schweinskotelett mit Pommes frites und saisonales Gemüse 31

Tagliata di Manzo Robespierre

Rindsentrecôte 220g mit hausgemachter Kräuterbutter, Parmesansplitter, Rucola, Cherrytomaten, saisonalem Gemüse und Pommes 38

Tzgoiner - Zigeunerspiess

Rindfleisch, Kräuterbutter, saisonales Gemüse und Pommes 30

Ungarisches Gulasch mit Polenta

Gulasch mit Rindfleisch, Peperoni, Kartoffeln, Zwiebeln und Polenta 28

Vegi Burger

Vegi-Burger, Alpkäse, Zwiebeln, Haussauce, Salat, Gurken, Tomaten und Pommes frites 24

SECONDI PIATTI PESCE - FISCH

Garnele und Tintenfisch Spiess

Gegrillte Garnele, Tintenfisch, saisonalem Gemüse und Pommes 34

Lachstranche

Lachstranche mit Zitronen Sauce, saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln 34

Forellenfilet

Gedampfte Forellenfilet mit Basilikumsauce, saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln 26

 = vegetarisches Gericht

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, der Schinken (roh und gekocht) sowie der Speck aus Italien, der Bresaola aus Südamerika, der Lachs, der Hummer, Garnelen und Tintenfisch aus dem Pacific, der Thunfisch aus dem Atlantik.

Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.