



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 – 22.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag bis 12. Dezember 2025

Küche 11.30 – 14.00 und 17.30 – 21.30 Uhr

14.00 – 17.30 Uhr Nachmittagskarte (ab 12. Dezember 2025)

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 7
Blattsalat mit Hausdressing		10
Insalata Mista		klein 9
Gemischter Salat mit Hausdressing		12
Antipasto Misto		
Gemischter Vorspeisenteller, Käse, Salametti, Crudo S.Daniele, Pancetta, Tiroler Speck, Oliven, Essiggürken		30
Carpaccio di bresaola		
Bresaola-Carpaccio mit Steinpilzen und Parmesansplitter		25
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		klein 9
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch		12
Hausgemachte Minestrone		klein 9
Gemüsesuppe mit Pasta		12
Gulaschsuppe		
mit Rindsfleisch, Tomatenmark, Zwiebel, Kartoffel, Peperoni und Paprikapulver		klein 9 12
Tagessuppe		klein 8
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft		11
Veltliner Sciatt mit Bresaola		
(Buchenweizenmehl, Käse, Chicorée Salat und Bresaola*)		20

 = 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. Das Brot aus den Bäckerei Preisig Bergün
Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

PRIMI PIATTI – ALLES HAUSGEMACHT

CHF

Hörnli mit Ghackets

Nudeln mit Rind- und Schweinefleisch, dazu Apfelmus 23

✓ Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli mit Ricotta und Spinat
Butter-Salbeisauce kleine Portion 19
als Hauptgang 23

✓ Pizzoccheri – Ivans Geheimrezept

Buchweizen nudeln 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

✓ Spinat Spätzli

Hausgemachte Spätzli mit Spinat, Käse 23

Hausgemachte Tagliatelle mit
oder glutenfreie Pasta mit (20 Min.) Klein Hauptgang

Bolognese – Tomaten, Rind- und Schweinefleisch 21 25

Boscaiola – Steinpilz, Nuss, Speck, Rahm 21 25

Carbonara – Schweinebacke, Ei, Parmesan 21 25

✓ Lauch und Zafronsauce

21 25

✓ Pomodoro – Tomatensauce

16 20

MENU PER I BAMBINI – KINDERKARTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites	16
Wienerli mit Pommes frites	13
Penne mit Tomatensauce	14
Penne mit Bolognesesauce	16
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. Das Brot aus den Bäckerei Preisig Bergün
Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

SECONDI PIATTI		CHF
Cordon-bleu		
Paniertes Schweinskotolett mit Schinken und Käsefüllung		35
Fleischspiess		
Poulet- Rinds- und Schweinfleisch, saisonales Gemüse und Pommes		30
Piz Ela Burger		
Rinds-Hamburger 250g, Pancetta, Alpkäse, Zwiebeln, Haussauce, Salat, Gurken, Tomaten und Pommes frites		28
Schnitzel-Kotelett nach Mailänder Art		
Paniertes Schweinskotelett mit Knochen, Pommes und saisonales Gemüse		31
Rahm-Schnitzel		
Schweinfleisch mit Rahmsauce mit Nudeln		30
Rindsentrecôte		
Gegrillte Rindsentrecôte 220g mit Steinpilzsauce oder mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Pommes		36
Rindsfilet		
Gegrillte Rindsfilet mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin		42
Rindsfiletmedaillons mit Senfsauce		
Rindsfiletmedaillons mit Senfsauce und saisonalem Gemüse, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin		42
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		24

FONDUE

Gletscherfondue aus der Sennerei Pontresina	
Vier auserlesene Schweizerkäse (Hart- und Halbhart), Weisswein, Maizena, Kirsch und eine Würzmischung	

 Klassiker	pro Person 32
 Mit Schwarzenztrufel und Pilzen	pro Person 36

 = 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. Das Brot aus den Bäckerei Preisig Bergün
Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.