



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 Backerei 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

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

✓ 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 Backerei 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 Knochel, 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 Schwarzentrufel 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 Backerei Preisig Bergün

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