



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

Gemäss unsere Website

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 Vorspeiseteller, 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	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
	FONDUE (AB 2 PERSONEN)	
	Gletscherfondue aus der Sennerei Pontresina	
	Vier auserlesene Schweizerkäse (Hart- und Halbhart), Weisswein, Maizena, Kirsch und eine Würzmischung	
✓	Klassiker	pro Person 32
✓	Mit Schwarzentruffel 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.

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 kleine Portion 19
Butter-Salbeisauce als Hauptgang 23

Ravioli Salsiccia

Ravioli mit Luganega Füllung und Steinpilzsauce und Trüffelöl kleine Portion 20
als Hauptgang 24

✓ Pizzoccheri – Ivans Geheimrezept

Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Wirsing kleine Portion 20
mit Alpkäse vom Val Gerola (Valtellina) überbacken als Hauptgang 25
Butter-Salbei-Knoblauch-Sauce

✓ 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 Zafransauce 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,
saisonales Gemüse und Pommes

35

Cordon-bleu «Valtellina»

Paniertes Schweinskotolett mit Bresaola und Pilzfüllung,
saisonales Gemüse und Pommes

37

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

Poulet Burger

Paniertes Pouletbrust, Alpkäse, Zwiebeln, Haussauce, Salat, Gurken, Tomaten
und Pommes frites

26

Schnitzel-Kotelett nach Mailänder Art

Paniertes Schweinskotelett mit Knochel, Pommes und saisonales Gemüse

31

Rahm-Schnitzel

Kalbsfleisch 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

 = 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.