

Herkunft:
Fleisch: Schweiz
Fisch: Norwegen / Schweiz
Wild: Schweiz / Österreich
Eier: Freilandhof Leu Savognin
Eis: Glatsch Balnot Surava

Speise- & Dessertkarte

VORSPEISEN

Wintersalat „Surses“ knackige Salate der Saison, hausgemachte Brotcroutons und geröstete Sonnenblumenkerne Dressings: Haus Dressing Balsamico Dressing	16.00	A/E C/M C/M
Nüsslisalat mit gekochtem Ei (Freilandhof Leu) und Speck	16.00	C
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Pumpernickel, Creme Fraiche und Apfelspalten	18.00	D/G
Lachs mit Randen gebeizt und Granny Smith Tatar	22.00	D
Räucherlachs mit hausgemachter Röschi und Meerrettich-Sauerrahm Dip	19.50	D/G
Randenrisotto mit Ziegenkäse-Baumnuss-Gremolata (VSP)	22.00	A/G
Trüffel Risotto (VSP)	24.00	A/G

SUPPEN

Rinderconsommé mit Kräuterflädle	14.00	G/C/A
Kürbiscremesuppe	14.00	G/L

HAUPTSPEISEN

Cordon Bleu mit Savogniner Bergkäse und Pommes Frites und Preiselbeeren vom Schwein vom Kalb	32.00 48.00	A/C A/C
Fangfrischer Zander kross gebraten auf pikantem Kartoffelstampf Rahmspinat und Nussbutter	38.00	G
Filetsteak vom heimischen Rind mit Kartoffeldippers und saisonaem Gemüse auf Pfeffersauce	56.00	G/L
Kalbsleberli „vom Peduzzi“ mit hausgemachter Röschi	38.00	G
Ragout vom Hirsch mit hausgemachten Spätzli und Apfelrotkraut	38.00	A/C/I
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Röschi	42.00	A/G
Piccata milanese vom Schwein mit Spaghetti und Tomatensauce	36.00	A/C/G
Original steirischer Tafelspitz mit Bratkartoffeln, Rahmspinat und Apfelmeerrettich	42.00	G/L

Randenrisotto mit Ziegenkäse-Baumnuss-Gremolata	28.00	A/G
Trüffel Risotto	32.00	A/G
Hausgemachte Spinatspätzle mit Savogniner Bergkäsesauce	28.00	A/G
Tagliatelle Carbonara mit „uovo perfetto“	32.00	A/C

DESSERTS

Verschiedene Eissorten		A/C/G/H
Vanille, Schoko, Karamell vom Gletsch Balnot aus Surava pro Kugel	4.00	
Sorbet		
Himbeere, Mango und Zitrone, pro Kugel	4.00	
Mit Rahm	+ 3.00	G
Kugel Vanille Glace mit echtem steirischem Kürbiskernöl	8.00	G
Vermicelle mit Vanille Glace, Rötelikirsche und Rahm	16.00	G
Affogato (Carlito Espresso mit 1 Kugel Glace Ihrer Wahl)	8.00	C/G/H
Chaos von der Schokolade	16.00	A/C/G
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.00	A/E/G
mit Vanilleglace	+ 4.00	
Kriasi Dessert im Glas mit Bündner Rötali	14.00	A/G

MITTAGSMENÜ Mo - Fr 12.00 bis 14.00 Uhr

Piz Mitgel – Mittagmenü für „Handwerker und Bürokraten“
Suppe oder Salat sowie Tagesgericht und Carlito Espresso 22.00

Alle Preise in CHF.



Die 14 Allergene

A Für Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Für Krebstiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Für Soja (-Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Für Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)	R Für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse