

Pizolhütte
BERGRESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMÄ IN DR PIZOLHÜTTÄ



SCHÖN, DASS DU BI ÜS BISCH

Warme Küche von 11:00 bis 15:00 Uhr

Kalte Küche von 10:30 bis 15:30 Uhr

SUPPÄ

Tagessuppe (vegetarisch)	8.50
Gulaschsuppe	13.50
Gerstensuppe	9.50

ÖPIS KLIS

Knuspriges Knoblibrot	8.50
Schnitzelbrot mit Schweinschnitzel (natur) und Cocktailsauce, Eisbergsalat	13.50
Portion Bergkäse mit Brot	14.00
Salsiz mit Brot	12.00
Hüttäplättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck und Käse	25.50
Fustbrot Salami, Käse oder Schinken	9.00
Fustbrot Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.80

SALOTIGS

Grüner Salat	9.00
Hüttensalat Gemischter Salat mit Kernen und Nüssen	10.50
Wurstsalat einfach	14.50
Wurstsalat garniert + Käse	21.50 2.00

FITNESSTELLER

mit Schweinschnitzel natur	27.50
mit Schweinschnitzel paniert	28.50
mit Pouletstreifen	28.50
mit Pinsa (Tomaten und Mozzarella)	23.00

Gerne servieren wir dir zum Salat oder Fitnessteller
französische oder italienische Salatsauce.

Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurstwaren aus der Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Sommer 24)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT



HAUPTGING

Schnitzel mit Pommes „Schnipo“	24.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	27.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	22.50
7 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	21.50
Sauce Härdöpfel mit Cervelat (Kartoffeleintopf mit Cervelat)	20.50

VEGETARISCH

Pinsa (Tomaten und Mozzarella)	15.00
Äplermaccaroni mit Apfelmus	23.50
Grosse Portion Pommes Frites	13.00
Sarganserländer Tatsch mit Apfelmus (lokaler Kaiserschmarrn)	16.00
Spätzlipfanne Gipfelstürmer mit Gemüse an Käserahmsauce	22.50

VEGAN

Sauce Härdöpfel mit Gemüse (Kartoffeleintopf)	16.50
--	-------

KINDERKARTÄ

Kinder „Schnipo“	12.50
Kinder Pommes Frites	7.50
Kinder Äplermaccaroni	10.00
Teigwaren mit Butter	7.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Pinsa (Tomaten und Mozzarella)	9.00

Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurstwaren aus der Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Sommer 24)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT 

DESSERT

Nussgipfel	3.80
Mandelgipfel	3.80
Fruchtwähe nach Tagesangebot mit Rahm	8.50 9.80
Germknödel mit Mohn und Vanillesauce	13.50
Marillenknödel mit Vanillesauce	13.50
Eiskaffe schwiizerart Kaffeglace mit Rahm	10.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	11.50
Chuefladä Merengue mit Rahm und Alpenkräuterglace	12.50
Glace aus unserer Glacetruhe	



Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurstwaren aus der Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Sommer 24)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT



BLÄUTERLIWASSER

Appenzeller Mineralwasser still	50cl	5.80
Appenzeller Mineralwasser laut	50cl	5.80
Goba Orange, Goba Citro, Goba Cola, Goba Cola Zero	50cl	6.00
Rivella rot, Rivella blau, Rivella gelb	50cl	6.00
Shorley	50cl	6.00
Haus-Eistee	30cl	4.70
Haus-Eistee	50cl	6.00
Vitamin Focus Water (Mirabelle & Rhabarber oder Ananas & Mango)	50cl	6.00
Beerensirup	20cl	1.50
Holunderblütentraum (Holunderblütensirup mit Mineral)	30cl	4.70
Holunderblütentraum (Holunderblütensirup mit Mineral)	50cl	5.80
Hahnäwasser (im Glas)	30cl	1.50
Hahnäwasser	50cl	2.50
Hahnäwasser	100cl	4.50
Red Bull	25cl	6.00
Orangensaft	30cl	4.70
Mate El Tony	33cl	6.00
Mineral (mit/ohne Kohlensäure)	150cl	11.50
Süsswasser (Shorley, Rivella rot, Cola)	150cl	13.50

BIERUSWAHL

Schützengarten Edelspez	33cl	5.50
Schützengarten Lager Bier hell	50cl	6.50
Schützengarten Panaché	33cl	5.50
Weizenbier „Weisser Engel“	50cl	8.00
Schützengarten alkoholfrei	33cl	5.50
Erdinger alkoholfrei	50cl	8.00

SAFT VOM FASS

Möhl Apfelwein trüb vom Fass	50cl	6.80
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei	50cl	6.80



WARMI GETRÄNK

Kaffee Creme	4.80
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffe	4.90
Kaffee Mélange	6.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
mit Vanille oder Karamell	7.00



Unsere Kaffees werden mit Leomat Kafi zubereitet.

Die LEOMAT AG engagiert sich stark für die Region Pizol und versucht diese mit weiteren Aktionen zu unterstützen. Die Firma LEOMAT AG hat zu diesem Zweck den hochwertigen „Kafi Pizol mit Herz“ und originelle „Kafi Pizol mit Herz“-Kaffetassen produziert. Für jedes verkaufte Kilo Kafi wird CHF 1.00 in die Stiftungskasse gespendet! Besten Dank!

Milch (warm/kalt)	4.50
Heisse Schokolade oder Ovomaltine (hell oder dunkel)	4.90
Schokolade oder Ovomaltine Mélange	6.00
Punsch (Apfel, Orange, Rum)	4.70
Kindercappuccino (Milch mit Schaum, Karamell/Vanille Geschmack)	3.00

TEEUSWAHL

English Breakfast, Darjeeling (Schwarztee), Earl Grey (Schwarztee mit Bergamotte), China Green, Rooibos, Pfefferminze, Hagenbutten, Zitrone/ Ingwer, Eisenkraut, Kamille oder Alpenkräuter	4.70
--	------

KAFFI MIT GÜGGS

Valaishund-Kaffi	40%Vol.	9.00
Imenä Prozäss zwüschet dä Vilterser und dä Wangser um d Alprächt im Valäis, sell ä Vilterser im Melser Routhuus gschwourä haa, är ständ uf Vilterserboudä. S sicher as dr Schöpfer über em seig. Där verlogä und mäinädig Vilterser hät aber vorhär Härd us em äignä Bungert be dr Lindä in d Holtschä tuä und ä hölzenä Löffel in Huet yhi tuä. Äsou sind d Wangser um ds Valäis chuu. Pliibän isch nä nu nämäs ä Stugg Wald liggerhand dm Bach und äbitz Wäid im Chamm joubä, ä maagerä Blätz, mä säit em hüt na dr Gstoulä Boudä. Siter muess där Vilterser als Hund mitemä Bund Schlüssel am Hals wandlä. Früener muess er vil gsi wordä sy, wen er us em Valäisloch über Grünenäfeld und Schrabach uf Wangs usä chuu isch. Winn dr Ggatter be dr Rousä zue gsii isch, seig er derüber gsprungä. Nohär gout er über Gafizal und Ferbach bis Gä Mels vor ds alt Routhuus, ebä wo d Vilterser synerzyt ds Valäis ertrougä hind. Im Routhuus, heig er albig mit dä Schlüsselä äsou grasslet und ghüület, bis nä ds Gricht in Saal yhi gluu heig. Nou dr Sitzig vum Gricht gäng er wider in ds Valäis zrugg.		
Eichhörli-Kafi mit Haselnusslikör	28%Vol.	8.00
Schneehuhn-Kafi mit Whiskyrahmlikör	17%Vol.	8.00
Schümli-Pflümli	40%Vol.	8.00
Kafi LUZ mit Zwätschga, Chrüter oder Obstler	40%Vol.	7.00
Honigluz mit Williams oder Chrüter	35%Vol.	7.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Sommer 24)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

GETRÄNK MIT GÜGGS

Aprikosenluz	30%Vol.	7.50
Holdrio	40%Vol.	7.50
Fröschli	20%Vol.	7.00
Jägertee	44%Vol.	7.50
Glühwein	14%Vol.	9.50
Glühgin	41%Vol.	9.50
Tee Rum	38%Vol.	7.00
Lumumba Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm	38%Vol.	8.50
Coretto Grappa		6.00

GÜGGS, SPIRITUOSEN

Martini blanco	15%Vol.	4cl	8.50
Campari	15%Vol.	4cl	8.50
Appenzeller	29%Vol.	4cl	8.50
Kirsch	40%Vol.	2cl	6.00
Zwetschgen	40%Vol.	2cl	6.00
Kräuter	41%Vol.	2cl	6.00
Obstler	40%Vol.	2cl	6.00
Pflümli	40%Vol.	2cl	6.00
Honig Williams	35%Vol.	2cl	6.00
Honig Kräuter	35%Vol.	2cl	6.00
Vodka Absolut	40%Vol.	4cl	9.50
Gin 27	43%Vol.	4cl	12.50
Rum Braun	38%Vol.	4cl	8.50
Grappa	40%Vol.	2cl	7.50

ÄS GMISCH

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	11.50
Aperol Spritz	12.00
Bergbrise (Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry)	13.00
Aperol Spritz alkoholfrei	8.50



SHOT

Bündner Röteli	22%Vol.	4cl	8.50
Whisky Rahmlikör „Dolce Vita“	17%Vol.	4cl	8.50
Amaretto	28%Vol.	4cl	8.50
Green Vodka	17%Vol.	4cl	8.50
Diverse Shots		2cl	5.00
4-er Shotbrettli			19.00
6-er Shotbrettli			29.00
8-er Shotbrettli			38.00

CHLEPFMOST

Raffaello Prosecco Extra Dry		10cl	9.50
		75cl	48.50

WISSWII

Chasselas		10cl	4.50
Melser Federweiss (Müller Chr.)		25cl	11.50
		50cl	23.00
Fechy		20cl	9.50
		50cl	22.00
Sauvignon blanc (Müller Chr.)		75cl	44.00
Kerner (Bärtsch F. /Müller)		75cl	46.00

ROTWII

Melser Blauburgunder (Müller Chr.)		25cl	11.50
		50cl	23.00
Primitivo Tarantella IGT		50cl	24.00
Rioja Gavanzita Crianza		50cl	25.00
Blauburgunder Barrique (Müller Chr.)		75cl	45.00
Coranson (Bärtsch F.)		75cl	48.00
Tre Talenti (Bärtsch F.)		75cl	55.00

