Pizolhütte
BERGRESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER PIZOLHÜTTE

SCHÖN, DASS DU BEI UNS BIST

Warme Küche von 11:00 bis 15:00 Uhr
Kalte Küche von 11:00 bis 15:30 Uhr

SUPPEN

Tagessuppe	8.50
Bündner Gerstensuppe (Traditionelle Suppe mit Bünderfleisch und Speck)	10.50
Gulaschsuppe (mit feinem Gemüse, Kartoffeln und Rindfleischwürfeln)	10.50

SALATE

Auswahl an hausgemachten Salatsaucen:
- Haus Dressing
- French Dressing
- Italian Dressing

Grüner Salat	9.50
Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen	11.50
Wurst- Käsesalat einfach	15.50
Wurst- Käsesalat garniert	22.50
Portion Kartoffelsalat	10.50

FITNESSTELLER

Gemischter Salatteller mit Schweinsschnitzel natur	27.50
Gemischter Salatteller mit Schweinschnitzel paniert	27.50
Gemischter Salatteller mit Pouletbrust	28.50
Gemischter Salat mit Grillkäse	24.00

KALTE GERICHTE

Portion Alpkäse mit Brot	14.50
Salsiz mit Brot (traditionelle Schweizer Wurstspezialität, luftgetrocknet und geräuchert)	13.50
Pizoler Hüttenplättli (Bünderfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Alpkäse garniert mit Tomate, Ei und Essiggemüse, serviert mit Butter und Brot)	26.50

Legende: Vegetarisch Vegan

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

WARME GERICHTE

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites „Schnipo“	27.50
Kalbsbratwurst (150g) mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites (40% Kalbsfleisch, mit Schweinefleisch)	24.50
Bauernwurst mit Kartoffelsalat und Brot	17.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	21.50
Ghacktes mit Hörnli und Apfelmus (100% Regionales Rindfleisch aus der Schweiz)	22.50
Älplermagronen mit Apfelmus	23.50
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Kokossauce	21.50
Pommes frites	12.50

KINDERGERICHTE

Für Kinder bis 12 Jahre

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes „Schnipo“ (100% Regionales Fleisch aus der Schweiz)	12.50
Älplermagronen mit Apfelmus	12.50
Ghacktes mit Hörnli und Apfelmus	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50
Pommes frites	7.50

DESSERT

Nuss- oder Mandelstange	3.80
Fruchtwähe nach Tagesangebot	8.50
mit Rahm	9.80
Eiskaffee Kaffeeglace mit Rahm	11.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.60
Schokosoufflê mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.60

Legende: Vegetarisch Vegan

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

KALTE GETRÄNKE

Appenzeller Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	50cl	5.80
Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Citro, Goba Orange	50cl	6.00
Rivella rot, Rivella blau	50cl	6.00
Shorley	50cl	6.00
Haus-Eistee (Alpenkräuter)	50cl	6.00
Flauder Original (Holunderblüte und Melisse)	50cl	6.00
Vitamin Focus Wasser (Mirabelle und Rabarber)	50cl	6.00
Vitamin Focus Wasser (Ananas und Mango)	50cl	6.00
Schweppes Indian Tonic / Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.70
Orangensaft	30cl	4.70
Kindersirup (Beeren)	20cl	1.80
Beerensirup	30cl	2.70
Holunderblütentraum (Holunderblütensirup mit Mineralwasser)	30cl	4.70
	50cl	5.80
Red Bull	25cl	6.00
Mate El Tony	33cl	5.50
Pizolwasser (wir verrechnen eine Service-Pauschale)	30cl	1.50
	50cl	2.50
	100cl	4.50

FLASCHENBIER

Schützengarten Lager Bier hell	50cl	6.50
Schützengarten Edelspez	33cl	5.50
Schützengarten Panaché Naturtrüb	33cl	5.50
Weisser Engel Hefeweizen	50cl	8.00
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	50cl	8.00
Schützengarten alkoholfrei	33cl	5.50

SAFT VOM FASS

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

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

WARMI GETRÄNK

Kaffee Crème	4.80
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
mit Vanillesirup oder Karamelsirup	6.50
Milchkaffe	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee Mélange	6.70
Heisse / kalte Schokolade (Caotina) oder Ovomaltine	4.90
Schokolade oder Ovomaltine Mélange	6.70

PUNCH

Orange, Apfel, Waldbeere, Rum	4.70

TEEUSWAHL (CROWNINGS TEA)

Darjeeling, Rooibusch, Pfefferminz, Eisenkraut, Hagenbutten, Waldbeeren, China Green, Zitrone-Ingwer, Fruchtschalen	4.80

WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS

Kafi Luz / Kafi Fertig (Zwetschgen, Pflümli, Kirsch, Kräuter, Obstler, Williams)	40%Vol.	7.00
Honigluz mit Williams	35%Vol.	7.00
Rum Tee	38%Vol.	8.50
Schümli-Pflümli	40%Vol.	8.00
Kafi Eichhörnli (Nocciola Haslenusslikör)	28%Vol.	8.00
Kafi Schneehuhn (Appenzeller Rahmlikör 9050)	18%Vol.	8.00
Kafi Dolce Vita	17%Vol.	8.00
Kafi Amaretto	28%Vol.	8.00
Lumumba (heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm)	40%Vol.	8.50
Fröschli (Trotzki Hot Frog)	20%Vol.	7.50
Holdrio (Hagenbuttentee mit Appenzeller Zwetschgen)	40%Vol.	7.50

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

LIKÖRE

Bündner Röteli	22%Vol.		8.50
Amaretto «Casoni»	28%Vol.		8.00
Green Vodka Liqueur Trojka	17%Vol.		8.00
Appenzeller Rahmlikör 9050	18%Vol.		7.50
Dolce Vita Original	17%Vol.		7.50
Nocciola Haselnusslikör «Psenner»	28%Vol.		8.00
Tequila Rosé (Crème-Likör mit Erdbeergeschmack)	15%Vol.		7.50

SPIRITUOSEN

«Appenzeller» Kirsch, Pflümli, Zwetschgen, Kernobst, Williams	40%Vol.	2cl	6.00
		4cl	9.50
«Appenzeller» Kräuter	41%Vol.	2cl	6.00
		4cl	9.50
Vodka Absolut	40%Vol.	2cl	6.00
		4cl	9.50
Honig Williams	35%Vol.	2cl	6.00
Remy Martin VSOP	40%Vol.	2cl	9.00
Godeau COGNAC	40%Vol.	2cl	10.50
Vieille Prune «Emile E.»	41%Vol.	2cl	10.50

LONG DRINKS

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	11.50
Bergprise (Lillet mit Schweppes Wild Berry)	11.50
Aperol Spritz / Hugo	12.00
Campari Orange	11.50
Gin 27 Tonic	13.50
Vodka Orange	12.50

GRAPPA

Amarone Pansanella «Barique»	41%Vol.	2cl	8.00
Barolo	41%Vol.	2cl	8.00

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

WEINE OFFEN

WEISSWEIN

Chardonnay IGT Trevenezie	10cl	4.50

KLEINE FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Féchy	20cl	9.50
	50cl	22.00
Federweiss AOC (Müller, Mels)	25cl	11.00
	50cl	23.00

ROTWEIN

Melser Blauburgunder (Müller, Mels)	25cl	11.50
	50cl	23.00
Pinot Noir (Müller, Mels)	25cl	9.50
	50cl	22.00
Primitivo	50cl	24.00
Rioja DOC Crianza	50cl	25.00

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Primitivo	75cl	52.00
Rioja DOC Crianza	75cl	52.00

ROTWEIN

Blauburgunder Barrique (Müller, Mels)	75cl	45.00
Pinot-Noir Classic (Thomas Marugg, Fläsch)	75cl	55.00
Col Di Sasso Toscana Italiena (Banfi, Montacolino)	75cl	48.00

ROSÉ

Henri 1908 Rosé	75cl	55.00

SCHAUMWEIN

Prosecco Andreola Asolo Akelum Extra Dry DOC	75cl	47.00
	10cl	8.50

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 25)

Pizolhütte
BERGRESTAURANT