

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER PIZOLHÜTTE



SCHÖN, DASS DU BEI UNS BIST

Warme Küche von 11:00 bis 15:00 Uhr

Kalte Küche von 10:30 bis 15:30 Uhr

SUPPEN

	Tagessuppe	9.50
	Gerstensuppe (Suppe mit Gerste, Gemüse, Speck)	13.50
	Alpen-Gazpacho (Kalte Tomaten-Gurken Suppe mit Kräutern)	11.50

SALATE

	Grüner Salat	9.50
	Gemischter Salat	11.50
	Wurst-Käsesalat einfach	16.00
	Wurst-Käsesalat garniert	21.50
	Salatsaucen: Französisch oder Italienisch	

KALTE GERICHTE

	Portion Alpkäse mit Brot	15.50
	Salsiz mit Brot (traditionelle Schweizer Wurstspezialität, luftgetrocknet und geräuchert)	14.50
	Pizoler Hüttenplättli (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Alpkäse garniert mit Tomate, Ei und Essiggemüse, serviert mit Butter und Brot)	29.50
	Äs Iklemmts mit Salami, Schinken oder Käse	8.50
	Äs Iklemmts mit Rohschinken oder Bündnerfleisch	10.50

Legende:  Vegetarisch  Vegan

Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Rindfleisch, Wurstwaren aus der CH, Geflügel aus der CH und/oder EU
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 2026)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT 

HAUPTGERICHTE

	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	27.50
	Kalbsbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites	24.50
	7 Chicken Nuggets mit Pommes frites	22.50
	Ghacktes mit Hörnli und Apfelmus	22.50
	Älplermagronen mit Apfelmus + Speck	23.50 + 2.50
	Pizol Sommereintopf mit Kichererbsen, Gemüse und Tomaten-Kräutersauce	22.50
	„Fitnessteller“ gemischter Salat mit paniertem Schweinsschnitzel	27.50
	„Fitnessteller“ gemischter Salat mit Chicken Nuggets	22.50
	Pommes frites	13.00

KINDERGERICHTE

Pssst... älter als 12, aber kleiner Hunger? Kein Problem! Viele unserer Hauptgerichte erhalten Sie auch als kleinere Portion. Wir verrechnen Ihnen dafür CHF 3.00 weniger. Bitte fragen Sie unser Team, welche Gerichte als kleine Portion verfügbar sind!

	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes „Schnipo“	12.50
	Älplermagronen mit Apfelmus	12.50
	Ghacktes mit Hörnli und Apfelmus	12.50
	4 Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50
	Hörnli natur mit Butter	7.50
	Pommes frites	7.50

DESSERT

	Nuss- oder Mandelstange	3.80
	Fruchtwähe oder Kuchen nach Tagesangebot + Rahm	8.50 + 1.00
	Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace und Rahm	13.50
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
	Eiskaffee Vanilleglace, Kaffee und Rahm	11.50
	Zitronen- oder Zwetschgensorbet + Rahm	4.50 + 1.00

Legende:  Vegetarisch  Vegan

Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Rindfleisch, Wurstwaren aus der CH, Geflügel aus der CH und/oder EU
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 2026)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT 

KALTE GETRÄNKE

Appenzeller Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	50cl	5.90
	150cl	11.50
Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Citro, Goba Orange	50cl	6.00
Rivella rot, Rivella blau	50cl	6.00
Shorley	50cl	6.00
Süsswasser (Rivella, Shorley oder Goba Cola)	150cl	13.50
Haus-Eistee (Alpenkräuter)	50cl	6.00
Focuswater (Mirabelle & Rabarber / Ananas & Mango)	50cl	6.50
Schweppes Indian Tonic / Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.70
Red Bull	25cl	6.00
El Tony Mate	33cl	5.50
Holunderblütentraum (Holunderblütensirup mit Mineralwasser)	30cl	4.70
	50cl	5.80
Kindersirup (Beerensirup)	20cl	1.50
	30cl	2.50
Pizolwasser (wir verrechnen eine Service-Pauschale)	30cl	2.00
	50cl	3.00
	100cl	5.00

FLASCHENBIER

Schützengarten Lager Bier hell	50cl	6.70
Schützengarten Edelspez	33cl	5.60
Schützengarten Panaché	33cl	5.60
Weizenbier „Weisser Engel“	50cl	8.00
Weizenbier „Weisser Engel“ alkoholfrei	50cl	8.00
Schützengarten alkoholfrei	33cl	5.60

SAFT VOM FASS

Möhl Saft vom Fass	50cl	7.00
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	50cl	7.00

CIDER

Swizly Spritz Cider Bitter Orange	33cl	6.00
Easy Apple Cider alkoholfrei	33cl	6.00

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 2026)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT



WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	6.00
+ Vanille- oder Karamellsirup	+ 1.00
Milchkaffe	5.00
Kaffee Mélange	6.70
Warme / kalte Milch	4.50
Heisse / kalte Schokolade (Caotina) oder Ovomaltine	5.00
Schokolade oder Ovomaltine Mélange	6.70

PUNCH

Orangen-, Apfel- oder Rumpunsch ohne Alkohol	4.80
--	------

TEEAUSWAHL (CROWNINGS TEA)

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

WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS

Kafi Luz (Zwetschgen, Pflümli, Kräuter, Obstler)	7.00
Luz mit Honig Williams	7.50
Huuskafi Pizolhütte	9.00
Schümli-Pflümli	8.00
Kafi Eichhörnli (Nocciola Haslenusslikör)	8.00
Kafi Dolce Vita	8.00
Lumi (heisse Schoggi mit Rum und Rahm)	9.50
Jägertee	8.50
Glühwein (weiss oder rot)	8.50
Tee mit Rum	7.50
Fröschli (Trotzki Hot Frog)	7.50
Holdrio (Hagenbuttentee mit Zwetschgen)	7.50



MISCHGETRÄNKE

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

SPIRITUOSEN

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
Remy Martin VSOP	40%Vol.	2cl	9.00
Bündner Röteli	22%Vol.	4cl	8.50
Whisky Rahmlikör „Dolce Vita“	17%Vol.	4cl	8.50
Amaretto	28%Vol.	4cl	9.50

SEKT

Prosecco	10cl	9.50
	75cl	58.50

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 2026)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT



WEISSWEIN

Chasselas	10cl	4.50
Melser Federweiss (Müller Chr.)	20cl	12.50
	50cl	25.00
Fechy	25cl	9.50
	50cl	22.00
Sauvignon blanc (Müller Chr.)	10cl	52.00
Riesling-Sylvaner (Thomas Marugg, Fläsch)	75cl	55.00
Henri 1908	70cl	57.00

ROSE

Henri 1908 Rosé	70cl	57.00
-----------------	------	-------

ROTWEIN

Melser Blauburgunder (Müller Chr.)	25cl	12.50
	50cl	25.00
Primitivo del Salento	50cl	24.00
Rioja Crianza (Luis Alegre)	50cl	25.00
Pinot-Noir Classic (Thomas Marugg, Fläsch)	75cl	55.00



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 2026)



menu in English

Pizolhütte
BERGRESTAURANT



Pizolhütte
BERGRESTAURANT

