

Ausflug	Action Tour
Highlights	Startet euren Ausflug mit einer entspannten Bahnfahrt zum Panorama Höhenweg auf 2'200 m ü. M. Auf dem Rundweg erwarten euch spektakuläre Ausblicke und als Highlight der Fotospot der Grand Tour of Switzerland. Anschliessend lasst ihr euch in der Pizolhütte mit einem köstlichen Mittagessen verwöhnen. Der actionreiche Höhepunkt ist eine aufregende Abfahrt mit den Mountaincarts. Ein unvergessliches Abenteuer für Gruppen!
Ablauf	08:30 Bahnfahrt 09:00 Wanderung Panorama Höhenweg 12:00 Mittagessen Pizolhütte 14:30 Mountaincarts fahren -optional erneute Fahrt mit den Mountain Carts
Bemerkung Ablauf	Dieser Zeitplan ist als Empfehlung zu verstehen. In Ferienzeiten und am Wochenende empfehlen wir dringend die Mountaincarts am Vormittag zu buchen. Der Zeitplan kann individuell angepasst werden. Bitte Beachtet die Betriebszeiten der Gondelbahn. Für das Mittagessen ist es wichtig, die vorgesehene Zeit einzuhalten. Informiert euch vorher über die aktuellen Betriebszeiten.
Inbegriffen	Bahnfahrten Mittagessen (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) 1x Fahrt mit den Mountaincarts
Nicht Inbegriffen	Erneute Fahrt mit den Mountaincarts
Zeitraum	Montag bis Sonntag
Treffpunkt	Talstation Wangs
Informationen	Panorama Höhenweg: Länge 3.6 km Dauer ca. 2 h Bitte bis spätestens 11:40 Gondelbahn zur Furt nehmen Mittagessen: Menüs gemäss Angebot Mountaincarts: 2,2km lange Bergstrecke (Alpstrasse) Angebot ist ausschliesslich ab einem Mindestalter von 12 Jahren und einer Mindestgrösse von 120 cm erlaubt
Wichtig	Nur für Gruppen ab 20 Personen
Reservation und Auskünfte:	Pizol Gastro und Sport AG : gastro@pizol.com oder +41/(0) 81 300 48 27
Preise pro Person (inkl. MwSt)	Tour mit Menü 1: CHF 69.50 Tour mit Menü 2: CHF 75.50 Tour mit Menü 3: CHF 78.50

<p>Optional: 2. Runde Mountaincars</p>	<p>Tour mit Spaghetti-Plausch: CHF 73.00</p>
	<p>CHF 12.00</p>
<p>Menü 1</p>	<p>Bunter Blattsalat *** Älplermaccaroni mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck, Zwiebelschwitze und Apfelmus serviert in Schüsseln zum selber schöpfen *** Hausgemachte Zwetschgenwähe mit Rahm Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
<p>Menü 2</p>	<p>Bouillon mit Hausgemachten Flädli *** Poulet Geschnetzeltes an rassiger Currysauce serviert mit Trockenreis *** Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Rahm Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
<p>Menü 3</p>	<p>Gemischter Salat *** Hackbraten an Jus mit frischem Kartoffelstock und Gemüse *** Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Rahm Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
<p>Spaghetti-Plausch Ab Buffet à discrétion</p>	<p>Bunter Blattsalat an Haus Dressing *** Spaghetti Bolognaise Carbonara Napoli Hausgemachtem Pesto</p>