



MENÜVORSCHLÄGE

für Gruppen, Feiern & besondere Anlässe

Bodenständig. Herzlich. Genussvoll am Pizol.

Menü 1 · Einfach und guet**CHF 31.50**

Gemüsecremesuppe

• • •

Heisser Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat

• • •

Caramelköpfl mit Rahm

Menü 2 · Wie bei Oma**CHF 39.50**

Bunter Blattsalat an Hausdressing

• • •

Älplermagronen mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck und Röstzwiebeln
serviert in Schüsseln zum Selberschöpfen, dazu Apfelmus

• • •

Hausgemachte Zwetschgenwähe mit Rahm

Menü 3 · Leicht & fein**CHF 39.50**

Bouillon mit hausgemachten Flädli

• • •

Pouletgeschnetzeltes «Orientale» an feiner Currysauce
mit Trockenreis

• • •

Mandelcreme mit Himbeersauce und Rahm

Menü 4 · Für Jedermann**CHF 42.50**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

• • •

Schweinsbraten nach Grossmutter Art
mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

• • •

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Rahm

Menü 5 · Immer wieder guet**CHF 45.50**

Gemischter Salat an French Dressing

• • •

Hausgemachter Hackbraten an kräftigem Jus
mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

• • •

Aprikosenwähe mit Rahm

Menü 6 · Unser Tipp**CHF 52.50**

Bunter Blattsalat an Hausdressing

• • •

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
mit Peperoni, Champignons und Essiggurken, dazu hausgemachte Spätzli

• • •

Hausgemachtes Toblerone-Mousse mit Rahm

Menü 7 · Bergklassiker**CHF 49.50**

Bündner Gerstensuppe

• • •

Schweinssteak an cremiger Waldpilzsauce
mit Butterspätzli und Gemüse

• • •

Hausgemachtes Tiramisu

Menü 8 · Urchig und beliebt**CHF 58.50**

Bunter Blattsalat an Hausdressing

• • •

Sauerbraten nach Grossmutter Art
mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

• • •

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm

Menü 9 · Pizoler Genuss**CHF 69.50**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

• • •

Bunter Blattsalat an Hausdressing

• • •

Schweinsfilet im Speckmantel an Waldpilzsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

• • •

Hausgemachtes Toblerone-Mousse mit Rahm

Menü 10 · Für Geniesser**CHF 89.50**

Bündnerteller mit Rohschinken und Bündnerfleisch

• • •

Bunter Blattsalat an Hausdressing

• • •

Zarter Kalbsrücken an Morchelsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

• • •

Mandelcreme mit Himbeersauce und Rahm

Menü 11 · Das Festliche**CHF 94.50**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

• • •

Bunter Blattsalat «Mimosa» an Hausdressing

• • •

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Gemüse

• • •

Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm

Menü 12 · Winterzauber**CHF 72.50**

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

• • •

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

• • •

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und glasiertem Wintergemüse

• • •

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace und Rahm

Menü 13 · Vegetarischer Berggenuss

CHF 48.50

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Hausdressing

• • •

Gemüse-Capuns an Bergkäserahmsauce
mit geschmortem Gemüse

• • •

Panna Cotta mit Beerenkompott

Menü 14 · Vegetarisch & gemütlich

CHF 42.50

Gemüsecremesuppe

• • •

Äplermagronen mit Kartoffeln, Bergkäse und Röstzwiebeln
dazu Apfelmus

• • •

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 15 · Weihnachtsmenü

CHF 84.50

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube

• • •

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

• • •

Rindsentrecôte am Stück gebraten an Portweinjus
mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

• • •

Lebkuchenmousse mit Zwetschgenkompott

BUFFET & GESELLIGE KLASSIKER

Menü A · Spaghetti-Plausch à discrétion

CHF 34.50

Bunter Blattsalat an Hausdressing

• • •

Spaghetti mit vier Saucen:

Bolognese · Carbonara · Tomatensauce · hausgemachtes Pesto

• • •

Zum Selberschöpfen und Geniessen

Menü B · Fondue Chinoise à discrétion

CHF 72.50

Salatbuffet

• • •

Zartes Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein

mit sechs hausgemachten Saucen und Beilagen, dazu Pommes frites und Reis

• • •

Dessertbuffet

GUT ZU WISSEN

- Die einzelnen Gerichte können gerne individuell miteinander kombiniert werden.
- Vegetarische und vegane Alternativen sowie Anpassungen bei Allergien und Unverträglichkeiten bieten wir nach Absprache an.
- Die Menüpreise verstehen sich pro Person inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
- Für Bergbahntickets oder besondere Gruppenarrangements unterbreiten wir gerne eine separate Offerte.

Alpenhotel Furt · Pizolstrasse · 7323 Wangs-Pizol

081 723 21 66 · furt@pizol.com

Ihre Gastgeber: Thomy Wälchli und Frank Schneider