



Wildspezialitäten



im Berggasthaus Pizol

Vorspeisen

grüner Blattsalat mit warmen Eierschwämmli
an Balsamicodressing

CHF 13.50

grüner Blattsalat mit warmen Wildfleischstreifen
an Balsamicodressing

CHF 15.50

Hauptgang

Hirsch- oder Rehmedaillons auf Eierschwämmli-
sauce, mit feinen hausgemachten Knöpfli und Rotkraut
garniert mit glasierten Marroni und Preiselbeerbirne

CHF 34.50

Wildschweinpf Pfeffer, mit feinen hausgemachten Knöpfli und Rotkraut
garniert mit glasierten Marroni und Preiselbeerbirne

CHF 29.50

Wildschweinpf Pfeffer mit Brot

Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Wildfleischstreifen, Eierschwämmli, Marroni und Birnen

CHF 24.50

Dessert

Vermicelles mit Meringues und Rahm

CHF 7.50

Coupe Nesselrode

CHF 10.50

Unsere Weinempfehlung

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Pinot Noir Zehntenwein Mels AOC Felix und Eugen Bärtsch	CHF 4.80	CHF 9.60	CHF 14.40	CHF 23.50
Cabernet Dorsa Weingut zur Bündte	CHF 5.20	CHF 10.40	CHF 15.60	CHF 26.00

Berggasthaus Pizol

www.berggasthaus-pizol.com

Lieber Gast

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber**

Familie Spörri - Hiltbold
und das Team vom
Berggasthaus Pizol heissen
Sie herzlich Willkommen