

Unsere Philosophie

Zurück zur Natur,
Geniessen was uns die Natur schenkt
und vor allem wann Sie dies tut.

Mit dieser kurzen Aussage umschreiben wir,
um was es uns im Parlatsch hauptsächlich geht.



Wir legen Wert darauf, möglichst nur regionale Produkte zu verwenden und diese mit viel Liebe und Hingabe weiter zu verarbeiten. So beziehen wir zum Beispiel unseren feinen Bergkäse von der Sennerei Andeer und die saftigen Kirschen für unseren Röteli von Cousin Styger im Steinerberg.

Für Ihre Begeisterung, Ihr Staunen und vielleicht auch Ihr Schmunzeln für unsere Überzeugungen möchten wir uns schon im Voraus bedanken und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Besuch im „Parlatsch“.

Unsere Köstlichkeiten wie den hausgemachten Röteli sowie die berühmten Capuns können Sie auch mit nach Hause nehmen. Wir geben Ihnen gerne darüber Auskunft.

Einige hilfreiche Erläuterungen zu unseren Produkten und deren Herkunft

Pizzokel: Spätzli aus Buchweizen- und normalem Weissmehl.

Raviuls: Ravioli, welches auf Rätoromanisch als Raviuls bezeichnet wird.

Röteli: Kirschlikör welcher aus Kirschen von „Cousin Roland“ von Agnes Kreilos gepflückt, getrocknet, und anschliessend liebevoll zu einem süssen Traum vergoren werden.

Wurstwaren und Trockenfleisch beziehen wir von der Metzgerei Mark in Schiers – Lunden. Die Tiere stammen ausschliesslich aus Bündner Zucht.

Rind, Kalb und Schwein von der Metzgerei Zanetti aus dem Engadin

Rindstatar stammt aus Schweizer Tierhaltung.

Pouletflügeli stammen aus Schweizer Zucht.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Cazis.

Lachs aus Lostallo beziehen wir von der Firma Rageth.

Bei Unsicherheit von Allergien fragen Sie doch einfach unsere Servicemitarbeiter.

Klassiker vom Parlatsch

Vorspeisen

Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken,
verfeinert mit Speckstreifen und Spargel 19.80 33.50

Hausgemachte Capuns Sursilvan mit Kräutern und Speck im Mangoldblatt,
sanft geschmort in einer kräftigen Milchrahmsauce pro Stück 7.80

Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen
an zerlassener Butter und Bündner Bergkäse pro Stück 7.80

Trio von unseren Bündner Spezialitäten 19.80 33.50
Zum Probieren eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls

Unsere Weinempfehlung: 2018 Pinot Gris, Jürg Marugg im Polnisch, Fläsch 1 dl Fr. 8.70
--

Nana's Cuschina

Cordon Bleu vom Bündner Schwein gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken,
dazu servieren wir Pommes Frites und knackiges Gemüse 38.50

Schweizer Pouletflügeli rassig gewürzt und knusprig gebacken im Körbli serviert,
begleitet von feinen Sösschen, wahlweise mit Pommes Frites oder Salat 23.50

Portion Spargel mit Sauce Bernaise und neuen Kartoffeln 31.00
mit Kalbspaillard 180gr 43.50
mit Rindsfilet 180gr 49.00
mit Bündner Lachs 180gr 38.50

Lammgigot im Portweinjus geschmort, mit saisonalem Gemüse
und hausgemachten Bärlauchspätzli 36.50

Unsere Weinempfehlung: 2018 Blauburgunder, Weingut Hansruedi Adank, Fläsch 1 dl Fr. 8.70

Frisch vom Markt

Vorspeisen und Suppen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing	9.80
Hausgemachte Spargelcremesuppe	10.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse	11.50

Fleischlos glücklich...

Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit gerösteten Pinienkernen und Spargelspitzen	28.50
Zusätzlich mit Bündner Lachs	34.50

Tatar – Festival

Tatar Classic	1/2 Portion	22.00
Rinds – Tatar	Portion	29.00

Tatar Emiliana	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit Olivenöl und Parmesanspänen	Portion	32.00

Tatar Cognac	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar begleitet von einem Schuss Cognac	Portion	32.00

Tatar Café de Paris	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit einer würzigen Kräuterbutter überbacken	Portion	32.00

Tatar „Alba“	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit Trüffelöl serviert	Portion	32.00

Zum Tatar servieren wir Ihnen Toast und Schnittlauchbutter

Für unsere Kleinsten

„Flurina“
„Müscheli – Pasta“ mit Butter und Käse
oder an einer feinen Tomatensauce 11.80

„Geissenpeter“
Trio von unseren Bündner Spezialitäten,
eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls 19.80

„Gian & Giachen“
Paniertes Schweinsschnitzel mit Rüebl, Pommes Frites und Ketchup 18.50

„Globi“
Saftige Pouletflügeli knusprig gebacken im Körbli serviert,
begleitet von feinen Sösschen, wahlweise mit Pommes Frites oder Salat 16.50

„Mickey Mouse“
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup 13.50

Süsse Versuchungen für die Kleinsten

„Heidi“
Vanilleglace mit Rahm, vielen bunten Smarties und Schoggistreuseln 5.50

„Biene Maia“
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm 5.50

Dessert

„Schoggi – Fondant“ (15 Minuten Wartezeit)
Warmes Schoggiküchlein, noch leicht flüssig,
serviert mit einer Kugel Fior di latte 13.50

Hausgemachte Bündner-Nusstorte lauwarm
serviert mit einer Kugel Vanilleglace 14.50

Riesenmeringues mit Rahm
Zwei grosse, knusprige Meringuesschalen
begleitet von luftig aufgeschlagenem Rahm 11.50

Riesenmeringue mit Glace und Rahm
Eine grosse, knusprige Meringue
begleitet von einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm 11.50

Für Dessertmuffel:
Ein feiner Espresso in Begleitung zweier Williams- und Kirschpralinen
und einem erlesenen Vieille Williams von Urs Hecht 15.50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Scheurebe Trockenbeerenauslese Burgenland Kracher 1 dl Fr. 14.00

Nussgipfel (unser fast Weltberühmter!!!) 3.80

Wähen je nach Saison, wir geben Ihnen gerne Auskunft
mit welchen süssen Früchtchen unsere Wähen belegt sind 6.50

Unsere kleine aber feine Coupes – Auswahl

Hot Berry Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm		9.80
Il Grischun Vanilleglace mit Röteli – Kirschen und Rahm		9.80
Danemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm		9.80
Crap Uera Vanille- und Caramelglace mit Caramellsauce und Rahm		9.80
Belmont Schoggi- und Stracciatellaglace mit Schoggisauce und Rahm		9.80
Eiskaffee „Parlatsch“, gerührt und nicht geschüttelt Vanille- und Moccaglace, Espresso und ein Schuss Kirsch		9.80
Piz Fes Zitronensorbet mit Wodka		9.80
Signina Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		9.80
Glaces und Sorbets	pro Kugel	3.50
Vanille, Stracciatella, Mocca, Schoggi, Erdbeere, Caramel, Fior di latte, Zwetschge, Zitrone		
Portion Rahm		1.50
Toppings (Karamellsauce / Schoggisauce)		1.50
Alle unsere Coupes sind auch als kleine Portion erhältlich		-2.00