

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

Hirsch stammt vom Jäger Schnieder aus dem Lumnezia

Rindstatar stammt aus Schweizer Tierhaltung.

Pouletflügeli stammen aus Schweizer Zucht.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Cazis.

Zander und Saibling 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 Wirz 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: 2017 Sauvignon Blanc, Plantahof Malans 1 dl Fr. 7.90
--

Nana's Cuschina

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

Geschnetzeltes Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräutern und Butter
serviert mit einer feinen Butter Rösti 36.50

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

Goldbraune Rösti 19.50
zusätzlich mit einem Spiegelei 1.50
zusätzlich mit Bündner Bergkäse überbacken 1.50
zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen 2.50
zusätzlich mit feinem Marktgemüse 7.50
zusätzlich mit Kalbsgeschnetzeltem an Kräuterrahmsauce 18.00

Unsere Weinempfehlung: 2018 Blauburgunder, Weingut Hansruedi Adank, Fläsch 1 dl Fr. 7.50

Frisch vom Markt

Vorspeisen und Suppen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing	9.80
Hausgebeiztes Saiblingsfilet, auf einem Orangen-Fenchel Salat mit einer Wild-Himbeervinigrette	18.50
Hirsch-Carpaccio mit caramelisierten Feigen und Heidelbeerbalsam parfümiert	18.50
Winterliche Zucchetti-Joghurt-Suppe	10.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse	13.50

Für unsere Fleischliebhaber

T-Bone Steak (ca. 400 Gr. mit Knochen) vom Hirsch aus dem Valsertal an Portweinjus, begleitet von cremigem Risotto und Wintergemüse	53.00
Hirschhaxe im Zimt-Cassisjus sanft geschmort begleitet von einem Wasabi-Kartoffelstock und knackigem Marktgemüse	42.50
Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bearnaise	180g 52.00
begleitet von Marktgemüse und Pommes Frites	250g 60.50
Kalbspillard überbacken mit Café de Paris auf gebratenem Wintergemüse und dazu Venere Reis	45.50

Fleischlos glücklich...

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Wirz-Fenchelgemüse mit Ingwer-Sesam verfeinert und dazu Venere Reis	38.50
Gemüse Venere Reis Pfanne an Erbsencreme, mit glasierten Rüeblli und Jungem Spinat	28.50

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

„Alpöhi“
Butterrösti 11.00
mit knusprig gebratenen Speckstreifen + 2.50
mit würzigem Käse überbacken + 1.50
mit einem Spiegelei + 1.50

„Gian Et 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

Creemeschnitte "Parlatsch" 12.50

Glühweincreme, Zart schmelzend, im Glas serviert
mit caramelisierten Mandeln 10.50

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

Frühstücken im Parlatsch

Geniessen Sie im Parlatsch von Donnerstag bis Montag
Ihr persönliches Frühstück
jeweils ab 09.00 bis 11.00 Uhr.
Nur auf Vorbestellung bis am Vorabend 21.00 Uhr.



Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine, 2 Brötli, 1 Gipfeli, Butter und Konfiture	14.50
--	-------

Zusätzlich bereiten wir Ihnen gerne weitere Köstlichkeiten zu:

Frisch gepresster Orangensaft 2dl.	5.50
------------------------------------	------

Frisch angemachtes Birchermüesli mit Früchten	4.50
---	------

Verschiedene Brötli	pro Stück --.80
---------------------	-----------------

Frisch gebackene Buttergipfeli	1.50
--------------------------------	------

Aufschnitt- und Käseteller	6.50
----------------------------	------

Frisch geschnittene Früchte, je nach Saison und Angebot	4.50
---	------

Sämiges Rührei mit Rahm und Kräutern verfeinert	4.00
---	------

Knusprig gebratenes Spiegelei	1.50
-------------------------------	------

3 - Minuten Ei	1.50
----------------	------

Omelette mit Kräutern	4.00
-----------------------	------