

Parlatsch à la Carte

Kalte Köstlichkeiten



Bunter Blattsalat mit Hausdressing 9.80

Stellen Sie sich Ihr „Plättli“ aus unseren regionalen Produkten nach Belieben zusammen, dazu servieren wir Essiggurken und Kapern pro 50g

Bio Weichkäse „Andeerer Arve“ 6.50

Bio Bergkäse „Andeerer Traum“ 6.50

Hirschsalsiz 6.50

Steinbocksalsiz 6.50

Bündnerfleisch 8.50

Bündner Rohschinken 8.50

Hirschsalsiz am Stück 100g 11.00

Steinbocksalsiz 11.00

Tatar – Festival

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

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

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

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

Für unsere Kleinsten

„Geissenpeter“
Trio von unseren Bündner Spezialitäten,
Capuns, Pizzokel und hausgemachte Raviuls 19.80

„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, bunten Smarties und Schoggistreuseln 5.50

„Biene Maia“
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm 5.50

Dessert

Bündner-Nusstorte mit Philadelphia verfeinert im Glas serviert	10.50
After Eight Panna Cotta mit Pfefferminz und dunkler Schokolade	10.50
Hausgemachte Bündner-Nusstorte lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleglace	12.50
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
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 Coupés – 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 Zwetschensorbet mit Vieille Prune	9.80
Glaces und Sorbets	pro Kugel 3.50
Vanille, Stracciatella, Mocca, Schoggi, Erdbeere, Caramel, Joghurt, Zwetschge, Zitrone	
Portion Rahm	1.50
Toppings (Karamellsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coupés sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00