

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 Styger“ 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 Felsberg.

Forellenfilet beziehen wir von der Firma Rageth in Landquart.

Hirschsalsiz und Steinbocksalsiz stammen aus Bündnerjagd und wurden bei der Metzgerei Lozza in Tamins hergestellt

Lamm beziehen wir von der Firma Fleischhandel Chur.

Bei Unsicherheit von Allergien fragen Sie doch einfach unser Serviceteam.

Frisch vom Markt

Vorspeisen und Suppen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing		9.80
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse		11.50
Rüebli-Süsskartoffelsuppe mit Specktranche und Crème fraîche		10.50

Für unsere Fleischliebhaber

Chateaubriand (ab 2 Personen) Rindsfilet am Stück rosa gebraten in Begleitung von Sauce Bearnaise, serviert mit einer grossen Auswahl von Marktgemüse und Pommes Frites	pro Person	64.50
Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bearnaise	180g	52.00
begleitet von Marktgemüse und Pommes Frites	250g	60.50
Lamm Haxe geschmort serviert auf Ofengemüse und Randen-Kartoffelstock		42.50
Kalbspallard überbacken mit Café de Paris auf Gemüsereis		45.50

Fleischlos glücklich...

Zanderfilete im Kartoffelmantel auf Wurzelgemüse und dazu eine leichte Zitronerahmsauce		38.50
Hausgemachte Linguine mit getrockneten Steinpilzen, Dörrtomaten und Kernemix		31.50

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 Pommes Frites und Ketchup 16.50

„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 Joghurtglace 12.50

Bündner-Nusstorte mit Philiadelphia 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

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 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 Zwetschgensorbet 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

Frühstücken im Parlatsch

Geniessen Sie im Parlatsch von Montag bis Sonntag
Ihr persönliches Frühstück
jeweils ab 09.00 bis 11.00 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
-----------------------	------