

## 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 Weismehl.

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.

Rind 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.

Fisch beziehen wir von der Firma Rageth in Landquart.

Bündnerfleisch und Rohschinken beziehen wir von der Firma Fleischhandel Chur.

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 getrocknete Tomaten 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:<br>2020 Wein einfach fein, von Salis 1 dl Fr. 8.80 |
|---|

### Nana's Cuschina

Cordon Bleu vom Bündner Schwein gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken,  
dazu servieren wir Pommes Frites und knackiges Gemüse 38.00

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

Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce 21.00

|  |
|--|
| Unsere Weinempfehlung:<br>2018 Blauburgunder Jürg Marugg, Fläsch 1 dl Fr. 8.70 |
|--|

## Frisch vom Markt

### Vorspeisen und Suppen

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Bunter Blattsalat mit Hausdressing  |  | 9.80  |
| Burrata begleitet von Zebratomaten,<br>mariniert mit Aceto Balsamico und Basilikum    |  | 18.00 |
| Kalbsmilken gebraten an einem leichten Ziegenkäse-Mousse<br>auf jungem Salat          |  | 16.50 |
| Hausgemachte pikante Erdbeer Kaltschale<br>mit Pfefferminze aus dem Garten verfeinert |  | 10.50 |

### Für unsere Fleischliebhaber

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bearnaise                                      | 180g | 56.00 |
| begleitet von Marktgemüse und Pommes Frites  | 250g | 63.00 |
| Lammgigot im Portweinjus geschmort mit saisonalem Gemüse<br>und hausgemachte Butterspätzli |      | 36.50 |

### Fleischlos glücklich...

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Quinoa-Gemüsepfännli mit frischen Kräutern, Cherrytomaten,<br>Spinat, Zucchini, Wildchampignons, Erdbeeren und Pfirsichen  |  | 26.50 |
| zusätzlich mit Bündner Lachs aus Lostalio  |  | 12.50 |
| Salatschüssel "Parlatsch"<br>Knackige Blattsalate an Hausdressing mit gerösteten Pinienkernen,<br>Pfirsichen und Erdbeeren |  | 18.50 |
| zusätzlich mit Bündner Lachs aus Lostalio  |  | 12.50 |

## Tatar – Festival



|   |             |       |
|---|-------------|-------|
| Tatar Classic   | 1/2 Portion | 22.00 |
| Rinds – Tatar   | Portion     | 29.00 |
| <br>  |             |       |
| Tatar Emiliana  | 1/2 Portion | 25.00 |
| Rinds – Tatar mit Olivenöl und Parmesanspänen             | Portion     | 32.00 |
| <br>  |             |       |
| Tatar Cognac  | 1/2 Portion | 25.00 |
| Rinds – Tatar begleitet von einem Schuss Cognac           | Portion     | 32.00 |
| <br>  |             |       |
| Tatar Café de Paris                                       | 1/2 Portion | 25.00 |
| Rinds – Tatar mit einer würzigen Kräuterbutter überbacken | Portion     | 32.00 |
| <br>  |             |       |
| 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“<br>„Müscheli – Pasta“ mit Butter und Käse<br>oder an einer feinen Tomatensauce  | 11.80                               |
| „Geissenpeter“<br>Trio von unseren Bündner Spezialitäten,<br>eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls                      | 19.80                               |
| „Alpöhi“<br>Butterrösti<br>mit knusprig gebratenen Speckstreifen<br>mit würzigem Käse überbacken<br>mit einem Spiegelei                         | 11.00<br>+ 2.50<br>+ 1.50<br>+ 1.50 |
| „Gian & Giachen“<br>Paniertes Schweinsschnitzel mit Rüepli,<br>Pommes Frites und Ketchup  | 16.50                               |
| „Globi“<br>Saftige Pouletflügeli knusprig gebacken im Körbli serviert,<br>begleitet von feinen Sösschen, wahlweise mit Pommes Frites oder Salat | 16.50                               |
| „Mickey Mouse“<br>Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup   | 13.50                               |

## Süsse Versuchungen für die Kleinsten

|   |      |
|---|------|
| „Heidi“<br>Vanilleglace mit Rahm, vielen bunten Smarties und Schoggistreuseln | 5.50 |
| „Biene Maia“<br>Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm                        | 5.50 |

## Dessert

|   |                  |       |
|---|------------------|-------|
| Portion frische, Schweizer Erdbeeren  |                  | 8.50  |
|   | mit Rahm         | 9.50  |
|   | mit Vanilleglace | 10.50 |
| Cremeschnitte „Parlatsch“   |                  | 12.50 |
| Erdbeer-Cheesecake im Glas serviert   |                  | 12.50 |
| Riesen Meringues mit Rahm<br>Zwei grosse, knusprige Meringues Schalen<br>begleitet von luftig aufgeschlagenem Rahm                                |                  | 11.50 |
| Riesen Meringues mit Glace und Rahm<br>Eine grosse, knusprige Meringue<br>begleitet von einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm                   |                  | 11.50 |
| Für Dessertmuffel:<br>Ein feiner Espresso in Begleitung zweier Williams- und Kirschpralinen<br>und einem erlesenen Vieille Williams von Urs Hecht |                  | 15.50 |
| <b>Unsere Weinempfehlung:</b>   |                  |       |
| 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<br>mit welchen süssen Früchtchen unsere Wähen belegt sind                                    |                  | 6.50  |

## Unsere kleine aber feine Coupés – Auswahl

|   |                |
|---|----------------|
| Coupe Romanoff<br>Saftig, süsse Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm                                       | 11.50          |
| Il Grischun<br>Vanilleglace mit Röteli – Kirschen und Rahm  | 9.80           |
| Danemark<br>Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm   | 9.80           |
| Crap Uera<br>Vanille- und Caramelglace mit Caramellsauce und Rahm   | 9.80           |
| Belmont<br>Schoggi- und Stracciatellaglace mit Schoggisauce und Rahm  | 9.80           |
| Eiskaffee „Parlatsch“, gerührt und nicht geschüttelt<br>Vanille- und Moccaglace, Espresso und ein Schuss Kirsch | 9.80           |
| Piz Fes<br>Zitronensorbet mit Wodka   | 9.80           |
| Signina<br>Zwetschensorbet mit Vieille Prune  | 9.80           |
| Glaces und Sorbets  | pro Kugel 3.50 |
| Vanille, Stracciatella, Mocca, Schoggi, Erdbeere, Caramel, Fior di Latte,<br>Zwetschge, Zitrone                 |                |
| Portion Rahm  | 1.50           |
| Toppings (Karamellsauce / Schoggisauce)   | 1.50           |
| Alle unsere Coupés sind auch als kleine Portion erhältlich  | -2.00          |