

Parlatsch à la Carte

Kalte Köstlichkeiten



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

Bündnerfleisch 8.50

Bündner Rohschinken 8.50

Bauernsalsiz 8.50

Salsiz am Stück 100g 11.00

Bunter Blattsalat mit Hausdressing 9.80

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 Portion 32.00
und Parmesanspänen

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

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

Aus den Töpfen und Pfannen

Hausgemachte Spargelcremesuppe		10.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse		11.50
Hausgemachte Capuns Sursilvan Nach Grossmutter's Rezept mit frischen Kräutern und Speck, eingewickelt 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
Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, verfeinert mit Speckstreifen und Spargel	19.80	33.50
Trio von unseren Bündner Spezialitäten Capuns, Pizzokel und hausgemachte Raviuls	19.80	33.50
Pouletflügeli rassig gewürzte und knusprig gebackene Schweizer Pouletflügeli im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		23.50
Hausgemachter Rindsburger mit Salat, Tomaten, Bündner Bergkäse und Speck, serviert mit Pommes frites		28.50
Portion Pommes		9.50

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

Creemeschnitte "Parlatsch" 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 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 Coupés sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00