

Parlatsch à la Carte



Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat mit Hausdressing	Vorspeise	9.80
in der Schüssel serviert mit gerösteten Kernen, Parmesanspänen und Kräutercroutons	Hauptgang	19.50

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

Bio Weichkäse „Andeerer Arve“ 5.50

Bio Bergkäse „Andeerer Traum“ 5.50

Bauernsalsiz 6.50

Bündnerfleisch 8.50

Bündner Rohschinken 8.50

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

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

Zartschmelzendes Panna Cotta mit Rhabarberkompott 12.50

Luftiges Limonen Mousse serviert im
Hausgemachten Cornet 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

Affogato 7.50
Eine leckere Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen

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

Il Grischun Vanilleglace mit Röteli – Kirschen und Rahm	9.80
Hot Berry Vanilleglace mit warmen Beeren 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 Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	9.80
Hausgemachtes Frappé	8.50
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