

Parlatsch à la Carte

Kalte Köstlichkeiten



Bunter Kirschtomatensalat mit Basilikum,
Büffelmozzarella und Pinienkernen 14.50

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 1/2 Portion 25.00
begleitet von einem Schuss Cognac Portion 32.00

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

Aus den Töpfen und Pfannen

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 Erbsen	16.20	27.00
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		22.50
Goldbraune Rösti		19.50
	zusätzlich mit einem Spiegelei	1.50
	zusätzlich mit Bündner Bergkäse überbacken	1.50
	zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen	2.50
Portion Pommes Frites		9.50
kleiner gemischter Blattsalat		8.50

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

Panna Cotta mit Pfefferminze verfeinert begleitet von saisonalen Früchten	11.80
Hausgemachtes, luftiges Toblerone Mousse verfeinert mit Crème fraiche und Bergpfirsich	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 Fröchtchen unsere Wähen belegt sind	6.50

Unsere kleine aber feine Coupés – Auswahl

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 Zwetschgen sorbet 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