

## 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“ gepflückt, getrocknet, und anschliessend von Agnes Kreilos 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 Zanetti aus dem Engadin

Rindstatar stammt aus Schweizer Tierhaltung.

Pouletflügeli stammen aus Schweizer Zucht.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Felsberg.

Lachs stammt aus Lostallo Süd-Graubünden



## Frisch vom Markt

### Vorspeisen und Suppen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing 9.80

Hausgemachte  
Sämige Zucchetticremesuppe 10.50

Randencremesuppe  
Aus heimischen Gärten 10.50

### Für unsere Fleischliebhaber

Geschnetzeltes Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräutern und Butter  
serviert mit einer feinen Butter Rösti 33.50

Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bearnaise 180g 51.00  
begleitet von Marktgemüse und Pommes Frites 250g 59.50

Gebratenes Kalbskotelette an Portweinjus, ca. 310 g  
Kartoffelstock und Zucchettigemüse aus dem Garten 54.00

### Fleischlos glücklich...

Cremiger Risotto mit Steinpilzen aus dem Flimser Wald verfeinert 32.50

Glasig gebratenes Lachsfilet an Orangen-Ingwersauce  
begleitet von Sommergemüse und schwarzem Venere Reis 37.50

## 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

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 mit knusprig gebratenen Speckstreifen mit würzigem Käse überbacken mit einem Spiegelei	11.00 + 2.50 + 1.50 + 1.50
„Gian & 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

Zartschmelzendes Panna Cotta mit Pfirsichkompott 12.50

Hausgemachter Heidelbeer-Cheesecake  
garniert mit frischen Waldbeeren 11.50

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

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
-----------------------	------