

## Parlatsch à la Carte



### Kalte Köstlichkeiten

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
Bauernsalzis	11.00

### 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

## Aus den Töpfen und Pfannen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing 9.80

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen 10.50

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 Kürbisstreifen 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 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

## 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

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	10.80
Portion Vermicelles mit Rahm	9.50
Portion Vermicelles mit Glace	9.80
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

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