

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, die saftigen Kirschen für unseren Röteli von Cousin Styger im Steinerberg und unser Wild beziehen wir vorwiegend aus Bündner Jagd.

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 Roland“ gepflückt und getrocknet, und anschliessend von Agnes Kreilos liebevoll zu einem süssen Traum vergoren werden.

Wild beziehen wir möglichst aus Bündner Jagd von Zanetti aus dem Engadin

Mungg beziehen wir vom Jäger Simon, Hitsch und Claudia

Schwein aus Bündner Zucht von Zanetti

Wurstwaren und Trockenfleisch beziehen wir von der Metzgerei Mark in Schiers – Lunden. Die Tiere stammen ausschliesslich aus Bündner Zucht

Pouletflügeli stammen aus Schweizer Zucht.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Felsberg.

Forelle beziehen wir von der Firma Rageth

Klassiker vom Parlatsch

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing		9.80
Hausgemachte Capuns Sursilvan mit Kräutern und Speck im Mangoldblatt, sanft geschmort in einer kräftigen Milchrahmsauce	pro Stück	7.80
Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, verfeinert mit Kürbis und Speckstreifen	19.80	33.50
Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen an zerlassener Butter und Bündner Bergkäse	pro Stück	7.80
Trio von unseren Bündner Spezialitäten Zum Probieren eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls	19.80	33.50

Unsere Weinempfehlung:

2018 Pinot Gris, Roman Hermann, Fläsch	1 dl	Fr. 8.70
--	------	----------

Nana's Cuschina

Cordon Bleu vom Bündner Schwein gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken, dazu servieren wir Pommes Frites und knackiges Herbstgemüse		38.50
Geschnetzeltes Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräutern und Butter serviert mit einer feinen Butter Rösti		36.50
Schweizer Pouletflügeli rassig gewürzt und knusprig gebacken im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		23.50
Goldbraune Rösti		19.50
	zusätzlich mit einem Spiegelei	1.50
	zusätzlich mit Bündner Bergkäse überbacken	1.50
	zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen	2.50
	zusätzlich mit feinem Herbstgemüse	7.50
	Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce	18.00

Unsere Weinempfehlung:

2018 Pinot Noir, Silas Hörler, Maienfeld	1 dl	Fr. 9.80
--	------	----------

„Wildes Gebrüll“

Vorspeisen und Suppen

Probier-Mungg leicht süsslich auf Briochetoast 18.50

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Kürbis,
Feigensenfdressing 14.50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne 10.50

Für unsere Fleischliebhaber

Hirschpfeffer „Parlatsch“
Zarter Pfeffer verfeinert mit einem Schuss Grappa, serviert mit gerösteten Speckstreifen,
Croutons, Champignons und Perlzwiebeln, begleitet von Butterspätzli,
Rotkraut mit Marroni und Weissweinbirne 43.50

Zart, rosa gebratener Rehrücken,
begleitet von allerlei Herbstgemüse, Spätzli
und einer himmlischen Preiselbeerrahmsauce 52.00

Rosa gebratene Rehschnitzeli an einer Preiselbeerrahmsauce
serviert mit Herbstgemüse und Butterspätzli 45.50

Fleischlos glücklich...

Traumhafter Wildteller (aber ganz ohne Fleisch!)
Butterspätzli, süsses Rotkraut mit Marroni, saftiger Kürbis,
Weissweinbirne mit Preiselbeeren und würzig gebratene Steinpilze 35.50

Glasig gebratenes Forellenfilet an einer leichten Lakritzsauce
auf einem Beet von Kürbis und Spinat, dazu Venere Reis 38.50

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 Cafe de Paris	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit einer würzigen Kräuterbutter überbacken	Portion	32.00
Tatar „Alba“	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit Trüffelöl serviert	Portion	32.00

Zum Tatar servieren wir Ihnen Toast und Schnittlauchbutter

Für unsere Kleinsten

„Flurina“ „Müscheli – Pasta“ Nature 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	11.00
mit knusprig gebratenen Speckstreifen	+ 2.50
mit würzigem Käse überbacken	+ 1.50
mit einem Spiegelei	+ 1.50
„Gian & Giachen“ Paniertes Schweinsschnitzeli 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 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 Fior di latte	12.50
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 einer Williams Praline 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		9.80
Danemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm		9.80
Crap Uera Vanille- und Caramellglace mit Caramellsauce und Rahm		9.80
Belmont Chocolat- 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
Glacés und Sorbets	pro Kugel	3.50
Vanille, Stracciatella, Mocca, Fior di latte, Chocolat, Erdbeer, Caramel, Zwetschge, Zitrone		
Portion Rahm		1.50
Toppings (Karamell / Schoggi)		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
----------------------------	------

Saisonaler Fruchteteller	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
-----------------------	------



JEDEN MONTAGABEND IM PARLATSCH POULETFLÜGELI À DISCRETION

Jeden Montag (ausser an Feiertagen) ab 18 bis 21 Uhr
für nur CHF 27.50 pro Person

Geniessen Sie unsere leckeren Schweizer Flügeli und essen
Sie so viel Sie wollen ... oder können!

Reservationen nehmen wir gerne unter
Tel. 081 635 15 66 entgegen.

Das Ustria-Parlatsch-Team freut sich auf Ihren Besuch ...

HOTEL USTRIA PARLATSCH
Via Cava 35, 7016 Trin-Mulin, Telefon +41 81 635 15 66
ustria@parlatsch.ch, www.parlatsch.ch