

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

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

Rindstatar stammt aus Schweizer Tierhaltung.

Pouletflügeli stammen aus Schweizer Zucht.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Felsberg.

Saibling stammt aus dem Lumnezia Zucht.

Lamm aus Schottland wird von der Firma Fleischhandel Chur geliefert.

Klassiker vom Parlatsch

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing		9.80
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse		11.50
Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, verfeinert mit Speckstreifen und Wirsing	klein gross	19.80 33.50
Hausgemachte Capuns Sursilvan mit Kräutern und Speck 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
Trio von unseren Bündner Spezialitäten Zum Probieren eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls	19.80	33.50

Unsere Weinempfehlung:

2016 Riesling Silvaner, Bachfeld, von Salis, Jenins	1 dl	7.50
---	------	------

Nana's Cuschina

Cordon Bleu vom Bündner Schwein gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken, dazu servieren wir Pommes Frites und knackiges Gemüse		38.00
Schweizer Pouletflügeli rassig gewürzt und knusprig gebacken im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen, wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		22.50
Geschnetzeltes Kalbsleberli mit Zwiebeln, Kräutern und Butter serviert mit einer feinen Butterrösti		33.50
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 Gemüse	7.50

Unsere Weinempfehlung:

2016 Trais Cotschens, Philipp Grendelmeier, Zizers	1 dl	8.90
--	------	------

Frisch vom Markt

Vorspeisen und Suppen

Süsskartoffel – Apfelsuppe		10.50
Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfeli		10.80
Ziegenfrischkäse gezupft auf einem Chiogga Randen Carpaccio dazu ein Zwetschgen Chutney und Karamellisierte Nüsse		12.50

Für unsere Fleischliebhaber

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Rindsfilet am Stück rosa gebraten in Begleitung von Sauce Bearnaise, serviert mit einer grossen Auswahl von Marktgemüse und Pommes Frites	pro Person	60.50
---	------------	-------

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

T-Bone Steak vom Schwein an Portweinjus begleitet von cremigen Risotto und Wintergemüse		49.00
--	--	-------

Kalbspillard an Kräuterbutter auf glasiertem jungem Spinat Dazu servieren wir Venere Reis		39.50
--	--	-------

Gebratene Lammracks an Portweinjus, dazu Süsskartoffelstock und Wintergemüse		47.50
---	--	-------

Fleischlos glücklich...

Glasig gebratenes Sablingsfilet an Limonen Schaum serviert auf sautiertem Wintergemüse dazu Venere Reis		38.50
---	--	-------

Feiner Cremiger Risotto mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel		33.50
---	--	-------

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 „Alba“	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit schwarzem Trüffel und seinem Öl serviert	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 11.00
mit knusprig gebratenen Speckstreifen + 2.50
mit würzigem Käse überbacken + 1.50
mit einem Spiegelei + 1.50

„Gian Et 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

Ofenwarme Bündner Nusstorte
serviert mit einer Kugel Vanilleglace 12.90

Crème brûlée parfümiert mit Apfel 12.50

Crèmeschnitte Parlatsch 10.50

Unsere Weinempfehlung: 2012 Pinot Gris, Création, Peter & Rosie Hermann	1 dl Fr. 9.50
--	---------------

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		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 Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		9.80
Glaces und Sorbets	pro Kugel	3.50
Vanille, Stracciatella, Mocca, Joghurt, Schoggi, Erdbeere, Caramel, Zwetschge, Zitrone		
Portion Rahm		1.50
Toppings (Karamell / Schoggi / karamellisierte Nüsse)		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
-----------------------	------