

Frische Gams im Parlatsch



Aus Trinser Jagd von Jean-Marc Rietmann

Rücken am Stück gebraten (ab 2 Personen) Zarter, rosa gebratener Gamsrücken am Tisch mit Gin flambiert, begleitet von allerlei Wildgarnituren, Butterspätzli und einer himmlischen Wildrahmsauce	pro Person	69.00
Gampfeffer „Parlatsch“ Zarter Pfeffer verfeinert mit einem Schuss Grappa serviert mit gerösteten Speckstreifen, Croutons, Champignons und Perlzwiebeln, begleitet von Butterspätzli, Rotkraut mit Marroni und Weissweibirne		48.00
Rosa gebratene Gamsschnitzeli an einer Preiselbeerrahmsauce, serviert mit sautierten Herbstgemüse und Butterspätzli		52.00
Hausgemachter Gamshackbraten an einer Quittenjus, begleitet vom Herbst Gemüse und Trüffelkartoffelstock		41.00

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 Weismehl.

Raviuls: Ravioli, welches auf Rätoromanisch als Raviuls bezeichnet wird.

Röteli: Kirschlikör welcher aus Kirschen von „Cousin Roland“
von Agnes Kreilos gepflückt, getrocknet, und anschliessend 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.

Schwein von der Metzgerei Zanetti aus dem Engadin.

Rindstatar stammt aus Schweizer Tierhaltung.

Pouletflügeli stammen aus Schweizer Zucht.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Felsberg.

Fisch beziehen wir von der Firma Rageth in Landquart.

Bündnerfleisch und Rohschinken beziehen wir von der Firma Fleischhandel Chur.

Bei Unsicherheit von Allergien fragen Sie doch einfach unsere Servicemitarbeiter.

Klassiker vom Parlatsch

Vorspeisen

Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, verfeinert mit Speckstreifen, Eierschwämmli und Kürbis	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: 2019 Riesling & Silvaner, Jürg Marugg, Fläsch	1 dl Fr.	8.50
---	----------	------

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	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 Marktgemüse	7.50
Rehgeschnetztes an Preiselbeerrahmsauce	21.00

Unsere Weinempfehlung: 2019 Pinot Noir, von Salis, Jenins	1 dl	Fr. 8.90
--	------	----------

„Wildes Gebrüll“

Vorspeisen und Suppen

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Speckstreifen Feigensenfdressing	15.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	11.50
Geräuchertes Saiblingsfilet mit gebratenen Steinpilzen auf einem Linsensalat	16.50
Bunter Blattsalat mit Hausdressing	9.80

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 Weissweibirne	44.50
Zart, rosa gebratener Rehrücken, begleitet von allerlei Herbstgemüse, Spätzli und einer himmlischen Preiselbeerrahmsauce	52.00
Rosa gebratene Rehschnitzeli an einer Preiselbeerrahmsauce mit Rotkraut, Marroni, Weissweibirne, Preiselbeeren und Butterspätzli	43.50
Butterzarter Hirschbraten in Feigenjus gegart, auf würzigem Herbstgemüse dazu Semmelknödel	47.00

Fleischlos glücklich...

Traumhafter Wildteller (aber ganz ohne Fleisch!) Butterspätzli, süsses Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, saftiger Kürbis, Weissweibirne, Preiselbeeren und würzig gebratene Steinpilze	35.50
Steinpilz Risotto mit frischem Gemüse	28.50
zusätzlich mit Lachs	12.50

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
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“ 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 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 Schoggistreusel	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
Hausgemachter heisser Birnenstrudel an Vanillesauce	11.50
Creemeschnitte „Parlatsch“	12.50
Fior di Latte im Crêpe auf einem Zwetschgenkompott	10.50
Meringues mit Rahm Zwei knusprige Meringuesschalen begleitet von luftig aufgeschlagenem Rahm	11.50
Meringue mit Glace und Rahm Ein knuspriges 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: 2010 Vintage AOC, Manfred Meier, Zizers 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 Caramelsauce und Rahm	9.80
Belmont Schoggi- und Stracciatellaglace mit Schoggisauce und Rahm	9.80
Eiskaffee „Parlatsch“, gerührt und nicht geschüttelt Vanille- und Moccaglace (enthält Nüsse), 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 (enthält Nüsse), Schoggi, Erdbeere, Caramel, Fior di Latte, Zwetschge, Zitrone	
Portion Rahm	1.50
Toppings (Caramelsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coupés sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00

Jeden Montagabend im Parlatsch

Pouletflügeli à Discretion

Jeden Montag (ausser an Feiertagen) ab 18.00 Uhr - 21.00 Uhr
Fr. 27.50 pro Person

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



Auf Ihre Reservation freut sich Ihr Parlatsch-Team