

Parlatsch à la Carte



Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat
mit Hausdressing 9.80

Stellen Sie sich Ihr „Plättli“ aus unseren regionalen Produkten
nach Belieben zusammen,
dazu servieren wir Essiggurken und Kapern pro 50g

Bio Weichkäse „Andeerer Arve“ 6.50

Bio Bergkäse „Andeerer Traum“ 6.50

Bündnerfleisch 8.50

Bündner Rohschinken 8.50

Bauernsalsiz 8.50

Bauernsalsiz am Stück 100g 11.00

Rinds-Tatar
zum Tatar servieren wir ihnen
Toast und Schnittlauchbutter 22.00 29.00

verfeinert mit Olivenöl und Parmesan 3.00

überbacken mit Café de Paris 3.00

Aus den Töpfen und Pfannen

Hausgemachte pikante Erdbeer Kaltschale	Vorspeise	10.50
Mit Pfefferminze aus dem Garten verfeinert	Portion	15.50

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 Jungspinat und Gartenerbsen	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		23.50

Für unsere Kleinsten

„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 Schoggi streuseln		5.50

„Biene Maia“		
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm		5.50

Dessert

Portion frische, Bündner Erdbeeren		9.00
	mit Rahm	9.50
	mit Glace	10.50
Coupe Romanoff		
Saftig, süsse Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm		11.50
Cremeschnitte „Parlatsch“		12.50
Meringues 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
Dänemark 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 (enthält Nüsse), Espresso und ein Schuss Kirsch	9.80
Piz Fes Zitronensorbet mit Wodka	9.80
Signina Zwetschensorbet 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 (Karamellsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coups sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00