

Parlatsch à la Carte



Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat
mit Hausdressing 9.80

Salatschüssel "Parlatsch"
Knackige Blattsalate frisch vom Feld an Hausdressing
mit gerösteten Pinienkernen
und frischen Früchten und Beeren 18.50
zusätzlich mit Cervelat und Käse 6.50

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

Steinpilzcremesuppe
mit gerösteten und Kürbiskerne 12.50

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 Kürbis und Austernpilzen 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 Schoggistreuseln
5.50

„Biene Maia“
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm 5.50

Dessert

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	11.80
Portion Vermicelles mit Rahm	10.50
Portion Vermicelles mit Glace	10.80
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 Vogelbeerpralinées aus Bündler Vogelbeerbrand produziert von der Bäckerei Signer aus Zizers und einem erlesenen Vieille Poire von Lipp Weingut & Destillate, Maienfeld	17.50
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 Zwetschgensorbet 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