

Parlatsch à la Carte



Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat
mit Hausdressing 10.50

Salatschüssel "Parlatsch"
Knackige Blattsalate frisch vom Feld an Hausdressing
mit gerösteten Baumnüsse 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

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse	Vorspeise Portion	13.50 18.00
Kartoffel-Selleriesuppe mit gedörrtem Apfel	Vorspeise Portion	11.50 16.00
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 getrockneten Tomaten	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		25.50
Goldbrauner Rösti		20.50
	Zusätzlich mit Spiegelei	1.50
	Zusätzlich mit Bündner Bergkäse überbacken	2.50
	Zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen	3.00
	Zusätzlich mit feinem Markt Gemüse	8.50
Portion Pommes frites		9.50

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

Hausgemachte Bündner-Nusstorte Lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Winterliches zart schmelzendes Panna Cotta	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 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

Hot Berry Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm	9.80
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