

Parlatsch à la Carte



Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat
mit Hausdressing 10.50

Salatschüssel "Parlatsch"
Knackige Blattsalate frisch vom Feld, an Hausdressing,
mit gerösteten Pinienkernen und frischen Früchten,
und gebratenen Austernpilze aus Trin Digg 19.50
zusätzlich mit Burrata 14.00
zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen 2.50

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

Pouletflügeli
rassig gewürzte und knusprig gebackene Schweizer Pouletflügeli
im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat 25.50

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

Hausgemachtes Panna Cotta mit marinierten frischen Himbeeren und Blaubeeren	12.50
Hausgemachte Bündner-Nusstorte Lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Creemeschnitte „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 Zwetschgenorbet 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