

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 Weissmehl.

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

Röteli: Kirschlikör welcher aus Kirschen von „Cousin Roland“ von Petra 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 von der Hausjägerin Renata.

Rind, Kalb und Schwein beziehen wir von der Metzgerei Zanetti aus dem Engadin.

Eier beziehen wir von der Familie Rusterholz in Cazis.

Geflügel, Bündnerfleisch und Rohschinken beziehen wir von der Firma Fleischhandel Chur.

Kartoffeln liefert uns unser Nachbarbauer Telli.

Bei Unsicherheit von Allergien fragen Sie doch einfach unsere Servicemitarbeiter.

„Wildes Gebrüll“

Vorspeisen und Suppen

Probier-Mungg leicht süsslich auf Briochetoast	18.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	11.50
Kürbistatar mit Feigen auf süss-sauren Pilzen und Karamellisierte Baumnüsse	14.50
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 Weissweinbirne	45.50
Zart, rosa gebratener Rehrücken, begleitet von allerlei Herbstgemüse, Spätzli und einer himmlischen Preiselbeerrahmsauce	53.00
Rosa gebratene Rehschnitzeli an einer Preiselbeerrahmsauce mit Rotkraut, Marroni, Weissweinbirne, Preiselbeeren und Butterspätzli	43.50
Butterzarte Hirschschulter in Rötelijus gegart, auf würzigem Herbstgemüse dazu Semmelknödel	47.00

Fleischlos glücklich...

Traumhafter Wildteller (aber ganz ohne Fleisch!) Butterspätzli, süsses Rotkraut mit Marroni, saftiger Kürbis, Weissweinbirne mit Preiselbeeren	35.50
Glasig gebratenes Saiblingsfilet an einer leichten Rahmsauce auf einem Beet von Gemüse und Austernpilzen, dazu Rheintaler Mais Linguine	45.50

Klassiker vom Parlatsch

Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken,
verfeinert mit getrockneten Tomaten 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 19.80 33.50
eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls

Unsere Weinempfehlung: 2021 Sauvignon Blanc, Jürg Marugg Fläsch 1 dl Fr. 8.90
--

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

Cordon Bleu vom Bündner Schwein gefüllt mit Andeerer Bergkäse
und Bündner Rohschinken, dazu servieren wir Pommes Frites
und Markt Gemüse 39.50

Geschnetzeltes Kalbsleberli 150 gr. mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Butter
serviert mit einer feinen goldbraunen Rösti 38.50

Kleine Portion 100 gr. Kalbsleberli mit einer halben Rösti 32.50

Goldbraune Rösti 20.50

Zusätzlich mit einem Spiegelei 1.50

Zusätzlich mit Bündner Bergkäse 1.50

zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen 3.00

zusätzlich mit feinem Marktgemüse 8.50

zusätzlich Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce 21.00

Unsere Weinempfehlung: 2019 Pinot Noir Prezius, Ueli & Jürg Liesch, Malans 1 dl Fr. 9.10

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 Cafe de Paris	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit einer würzigen Kräuterbutter überbacken	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
„Gian & Giachen“ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	18.50
„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	11.80
Portion Vermicelles mit Rahm	10.50
Portion Vermicelles mit Glace	10.80
„Schoggi – Fondant“ (15 Minuten Wartezeit) Warmes Schoggiküchlein, noch leicht flüssig, serviert mit einer Kugel Fior di latte	14.50
Hausgemachte Bündner-Nusstorte, lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Meringue mit Glace und Rahm eine 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	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 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 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 (Caramelsauce / Schoggisauce)		1.50
Alle unsere Coups 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