

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.

Fisch beziehen wir von der Firma Rageth in Landquart.

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.

Gemüse und Früchte vom Lindenhof in Mels und von der Firma Ecco Jäger in Bad Ragaz.

Bei Unsicherheit von Allergien fragen Sie doch einfach unsere Servicemitarbeiter.

Klassiker vom Parlatsch

Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken,
verfeinert mit getrockneten Tomaten 19.80 33.50

Hausgemachte Capuns Sursilvan mit Kräutern, Bündnerfleisch,
Rohschinken und Salsiz, im Mangoldblatt sanft geschmort
in einer kräftigen Milchrahmsauce serviert pro Stück 7.80

Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen
an zerlassener Butter und Andeer 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 Riesling Silvaner, Jürg Marugg, Im Polinsch Fläsch 1 dl Fr. 8.50

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 Andeer 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 Winter Gemüse 8.50

Unsere Weinempfehlung: 2019 Pinot Noir Classic, Lampert Maienfeld 1 dl Fr. 8.90
--

Vorspeisen und Suppen

Tatar von der Rande mit Apfel und Nüsse verfeinert	13.00
Karotten Ingwersuppe	11.00
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Gerste und Gemüse	15.50
Bunter Blattsalat mit Hausdressing	11.00
Knackiger Nüsslisalat vom Lindenhof mit Karamellisierten Baumüsse und Orangenfilet	14.50

Für unsere Fleischliebhaber

Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bernaise	180g	67.00
begleitet von Pommes Frites und Winter Gemüse	250g	72.00
Kalbsbäggli zart geschmort in Rotweinjus, dazu cremige Polenta und Apfel-Rotkohl		46.50
Kalbspaillard mit Kräuterbutter begleitet von Pommes Frites und Winter Gemüse		55.00

Fleischlos glücklich...

Glasig gebratenes Gotthard-Zanderfilet an einer leichten Rahmsauce dazu Venere Reis und Winter Gemüse,		52.00
Hausgemachte Maluns mit Apfelmus und Adeer Bergkäse		28.50
Hausgemachte Vegi Capuns mit Minze, Rüepli, Sellerie und Lauch, im Mangoldblatt geschmort an einer kräftigen Milchrahmsauce serviert	pro Stück	7.80

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
Tatar „Alba“	1/2 Portion	25.00
Rinds – Tatar mit Trüffelöl serviert	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

„Schoggi – Fondant“ (15 Minuten Wartezeit) Warmes Schoggiküchlein, noch leicht flüssig, serviert mit einer Kugel Fior di latte	14.50
Tiramisu mit Orangen verfeinert und im Glas serviert	13.50
Hausgemachte Bündner-Nusstorte, lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Creemeschnitte „Parlatsch“	12.50
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 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	7.50
Käseplättli vom Traum und der Arve dazu Orangenchutney	13.00

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 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



Jeden Montagabend im Parlatsch

Pouletflügeli à Discretion

Jeden Montag (ausser an Feiertagen) ab 18.00 Uhr - 21.00 Uhr
Fr. 29.50 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