

## 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 Roland 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 rätromanisch als Raviuls bezeichnet wird.

Röteli: Kirschlikör, welcher aus Kirschen von „Cousin Roland“ hergestellt wird.  
Diese werden von Petra Kreilos gepflückt, getrocknet, und anschliessend liebevoll zu einem süssen Traum vergoren.

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

Bei Unsicherheit zu Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

## Klassiker vom Parlatsch

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

Hausgemachte Capuns Sursilvan mit Kräutern,  
Bündnerfleisch, Bündner 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 andeerer Bergkäse pro Stück 7.80

Trio von unseren Bündner Spezialitäten 19.80 33.50  
eine Variation von Capuns, Pizokel und hausgemachten Raviuls

Unsere Weinempfehlung: 2021 Riesling Silvaner, Jürg Marugg, Im Polinsch Fläsch 1 dl Fr. 8.50
---

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

Cordon Bleu vom Bündner Schwein gefüllt mit Anderer Bergkäse 39.50  
und Bündner Rohschinken, dazu servieren wir Pommes frites  
und Marktgemüse

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

Kleine Portion 100gr. 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

Unsere Weinempfehlung: 2020 Pinot Noir, Hörler, Maienfeld 1 dl Fr. 8.90
--

## Vorspeisen und Suppen

Trinser Hirschtrockenfleisch, von Renata veredelt, dünn aufgeschnitten dazu hausgemachte Bärlauchbutter und Radiesli	18.00
Bärlauch-Cremesuppe aus selbst gepflücktem Bärlauch mit Crème fraîche	13.50
Hausgemachte Artischocken-Cremesuppe mit Piment d'espelette im Cappuccinoglas serviert	12.00
Bunter Blattsalat an Hausdressing	11.00
Lauwarmer Salat von Frühlingsgemüse mit Bärlauch mariniert begleitet von gebratenen Kalbsmilken	16.50

## Für unsere Fleischliebhaber

Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bernaise	180gr	67.00
begleitet von Pommes frites und Marktgemüse	250gr	72.00
Butterzarte Schweizer Lammkottlettes an hausgemachtem Portweinjus begleitet von Bärlauchspätzli und Marktgemüse		65.00
Rindshuftsteak im Pfeffermantel dazu Kräuterbutter begleitet von Pommes frites und Marktgemüse		44.50

## Fleischlos glücklich...

Hausgemachte Bärlauchgnocchi in Olivenöl geschwenkt, begleitet von Radiesli und Pinienkernen		35.00
Glasig gebratene Eglifilets an einer leichten Rahmsauce dazu Venere Reis und Marktgemüse		52.00
Hausgemachte Maluns mit Apfelmus und Andeerer Bergkäse		28.50
Hausgemachte Vegi Capuns mit Minze, Rüepli, Selleri und Lauch, im Mangoldblatt sanft geschmort in 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 Café 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

Kinder bis 12 Jahre



„Flurina“ 11.80  
„Müscheli – Pasta“ mit Butter und Käse  
oder an einer feinen Tomatensauce

„Gian & Giachen“ 18.50  
Paniertes Schweinsschnitzel mit  
Pommes frites und Marktgemüse

„Globi“ 16.50  
Schweizer Pouletflügeli lecker gewürzt und knusprig gebacken  
im Körbli serviert,  
begleitet von feinen Sösschen, wahlweise mit Pommes frites oder Salat

„Mickey Mouse“ 13.50  
Chicken Nuggets mit Pommes frites

### Süsse Versuchungen für die Kleinsten

„Heidi“ 5.50  
Vanilleglace mit Rahm, vielen bunten Smarties und Schoggistreusel

„Biene Maja“ Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm 5.50

## Dessert

„Schoggi – Fondant“ (15 Minuten Wartezeit) Warmes Schoggi Kuchlein, noch leicht flüssig, serviert mit einer Kugel Fior-di-latte-Glace	14.50
Schnee-Ei Luftig geschlagenes Eiweiss mit viel Liebe in Milch pochiert auf einer Ingwer-Zitronen-Creme	13.50
Hausgemachte Bündner Nusstorte, lauwarm serviert, mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Cremeschnitte „Parlatsch“ Nicht praktisch und quadratisch, sondern rund und luftig.	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 bündner 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 Andeerer Traum und der Andeerer Arve	13.00
dazu Oranchutney	

## Unsere kleine aber feine Coupes – 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 Fess 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 (Caramelsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coupes 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. 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