

Parlatsch à la Carte



Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat
an Hausdressing 11.00

Zart schmelzender Burrata
begleitet von Zebratomaten
und frischem Basilikum 18.00

Hausgemachte pikante Erdbeer-Kaltschale
mit Minze aus unserem Garten verfeinert 12.50
Vorspeise Portion 17.00

Salatschüssel "Parlatsch" 22.50
Knackige Blattsalate frisch vom Feld, an Hausdressing,
mit gerösteten Pinienkernen Melone und frischen Erdbeeren

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

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 Parmesanspäne	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 überbacken mit Café de Paris	Portion	32.00

zum Tatar servieren wir ihnen Toast und Schnittlauchbutter

Heiss und knusprig

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

Portion Pommes frites 9.50

Für unsere Kleinsten

„Globi“
Schweizer Pouletflügeli 16.50
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“
Vanilleglace mit Rahm, bunten Smarties und Schoggistreuseln 5.50

„Biene Maja“
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm 5.50

Dessert

Hausgemachte Bündner-Nusstorte lauwarm serviert, mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Creemeschnitte „Parlatsch“ Nicht praktisch, quadratisch, sondern rund und luftig.	12.50
Hausgemachtes Holunder Panna-Cotta mit marinierten Beeren	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 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
Schokoladenkuchen saftig und fein	8.50
Wähen je nach Saison, wir geben Ihnen gerne Auskunft mit welchen süssen Früchtchen unsere Wähen belegt sind	7.50

Unsere kleine, aber feine Coupes – Auswahl

Coup Romanoff Saftig, süsse Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	11.50
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 Fess 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 (Karamellsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coups sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00