

## 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 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.

Mungg beziehen wir von der Hausjägerin Renata.

Wild 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.

Unser leckeres Brot beziehen wir von der Romers Hausbäckerei AG in Benken

Bei Unsicherheit von Allergien fragen Sie doch einfach unsere Servicemitarbeiter.

## Vorspeisen und Suppen

Probier-Mungg leicht süsslich auf Briochetoast 18.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert 13.50

## «Wildes Gebrüll»

Hirschkraut „Parlatsch“ 45.50  
Zarter Pfeffer verfeinert mit einem Schuss Grappa,  
serviert mit gerösteten Speckstreifen, Croutons, Champignons und Perlzwiebeln,  
begleitet von Rotkraut, Marroni, Weissweibirne, Preiselbeeren und Butterspätzli

Zart, rosa gebratener Rehrücken 53.00  
an einer himmlischen Preiselbeerrahmsauce  
begleitet von Rotkraut, Marroni, Weissweibirne, Preiselbeeren und Butterspätzli

Rosa gebratene Rehschnitzeli an einer himmlischen Preiselbeerrahmsauce 43.50  
mit Rotkraut, Marroni, Weissweibirne, Preiselbeeren und Butterspätzli

Rosa gebratene Hirschnitzeli an einer himmlischen Preiselbeerrahmsauce 44.50  
mit Rotkraut, Marroni, Weissweibirne, Preiselbeeren und Butterspätzli

## Fleischlos glücklich...

Traumhafter Wildteller (aber ganz ohne Fleisch!) 35.50  
Butterspätzli, süsses Rotkraut mit Marroni, saftiger Kürbis mit Steinpilzen,  
Weissweibirne mit Preiselbeeren

Hausgemachte Vegi Capuns mit Minze, pro Stück 7.80  
Rüebli, Sellerie und Lauch, im Mangoldblatt sanft geschmort,  
in einer kräftigen Milchrahmsauce serviert

## Klassiker vom Parlatsch

Bunter Blattsalat an Hausdressing		11.00
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Speck		15.50
Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken, verfeinert mit Kürbis	19.80	33.50
Hausgemachte Capuns Sursilvan mit Kräutern, Bündnerfleisch, an zerlassener Butter und Andeerer Bergkäse	pro Stück	7.80
Bündner Rohschinken und Salsiz, im Mangoldblatt sanft geschmort in einer kräftigen Milchrahmsauce serviert		
Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen an zerlassener Butter und Andeerer Bergkäse	pro Stück	7.80
Trio von unseren Bündner Spezialitäten eine Variation von Capuns, Pizzokel und hausgemachten Raviuls	19.80	33.50

### Unsere Weinempfehlung:

2022 Wein einfach fein weiss, von Salis 1 dl Fr. 8.50

Schweizer Pouletflügeli lecker 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 Marktgemüse		39.50
Goldbraune Rösti		20.50
	Zusätzlich mit einem Spiegelei	1.50
	Zusätzlich mit Andeerer Bergkäse	1.50
	zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen	3.00
	zusätzlich mit feinem Marktgemüse	8.50

### Unsere Weinempfehlung:

2021 Wein einfach fein rot, von Salis 1 dl Fr. 8.70

## 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

Kinder bis 12 Jahre

„Bambi“ Butterspätzli mit Preiselbeerrahmsauce	11.80
„Gian & Giachen“ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse	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	13.50

## Süsse Versuchungen für die Kleinsten

„Heidi“ Vanilleglace mit Rahm, vielen bunten Smarties und Schoggistreusel	5.50
„Biene Maja“ 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 Vanilleglace	10.80
„Schoggi – Fondant“ (15 Minuten Wartezeit) Warmes Schoggiküchlein, noch leicht flüssig, serviert mit einer Kugel Fior di Latteglace	14.50
Creemeschnitte „Parlatsch“ Nicht praktisch und quadratisch, sondern rund und gut	12.50
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 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 dazu Orangenchutney	13.00

## Unsere kleine, aber feine Coupes – 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 Fess Zitronensorbet mit Wodka	9.80
Signina Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.80
<b>Glaces und Sorbets</b>	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. 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