

## Parlatsch à la Carte



### Kalte Köstlichkeiten

Bunter Blattsalat  
an Hausdressing 11.00

Salatschüssel "Parlatsch" 18.50  
Knackige Blattsalate frisch vom Feld, an Hausdressing,  
mit gerösteten Pinienkernen und frischen Früchten

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

## Aus den Töpfen und Pfannen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert	Vorspeise	13.50
	Portion	20.00
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 Bündner Bergkäse	pro Stück	7.80
Pizzokel an feiner Rahmsauce mit, Bergkäse überbacken, verfeinert mit Kürbis	19.80	33.50
Trio von unseren Bündner Spezialitäten Capuns, Pizzokel und hausgemachte Raviuls	19.80	33.50
Pouletflügel lecker gewürzte und knusprig gebackene Schweizer Pouletflügeli im Körbli serviert, begleitet von feinen Sösschen wahlweise mit Pommes frites oder Salat		25.50
Goldbrauner Rösti		20.50
	Zusätzlich mit Spiegelei	1.50
	Zusätzlich mit Bündner Bergkäse überbacken	2.50
	Zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen	3.00
	Zusätzlich mit feinem Marktgemüse	8.50
Portion Pommes frites		9.50

## 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

## Für unsere Kleinsten

„Globi“ 16.50  
lecker gewürzte und knusprig gebackene Schweizer Pouletflügeli  
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, bunten Smarties und Schoggistreuseln

„Biene Maja“ 5.50  
Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm

## Dessert

Hot Berry Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm	9.80
Creemeschnitte „Parlatsch“ Nicht praktisch, quadratisch, sondern rund und luftig.	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
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

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
<b>Glaces und Sorbets</b> Vanille, Stracciatella, Mocca (enthält Nüsse) Schoggi, Erdbeere, Caramel, Fior di Latte, Zwetschge, Zitrone	pro Kugel 3.50
Portion Rahm	1.50
Toppings (Karamellsauce / Schoggisauce)	1.50
Alle unsere Coups sind auch als kleine Portion erhältlich	-2.00