

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.

Rind 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.

Klassiker vom Parlatsch

Pizzokel an feiner Rahmsauce mit Bergkäse überbacken,
verfeinert mit Kürbis 19.80 33.50

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

Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen pro Stück 7.80
an zerlassener Butter und andeerer Bergkäse

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

Unsere Weinempfehlung: 2021 Chardonnay, Roman Hermann, Fläsch 1 dl Fr. 9.50
--

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

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

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

Vorspeisen und Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert	13.50
Nüsslissalat mit Speck und Ei	14.50
Bunter Blattsalat an Hausdressing	11.00

Für unsere Fleischliebhaber

Geschnetzeltes Kalbsleber 150 gr. mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Butter serviert mit einer goldbraunen Rösti	38.50
Kleine Portion 100 gr. Kalbsleber mit einer halben Rösti	32.50
Rosa gebratenes Bündner Rindsfilet an Sauce Bernaise	180gr 67.00
begleitet von Pommes frites und Marktgemüse	250gr 72.00
Rindshuftsteak im Pfeffermantel dazu Kräuterbutter begleitet von Pommes frites und Marktgemüse	45.00
Zart geschmortes Scharfs Voessen mit Butterspätzli und Rotkraut	29.50

Fleischlos glücklich...

Traumhafter Herbststeller (aber ganz ohne Fleisch!) Butterspätzli, süsses Rotkraut , , saftiger Kürbis mit Steinpilzen, Weissweibirne mit Preiselbeeren	35.50
Hausgemachte Vegi Capuns mit Minze, Rübli, Sellerie und Lauch, im Mangoldblatt sanft geschmort in einer kräftigen Milchrahmsauce serviert	pro Stück 7.8

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

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

h

Dessert

Hot Berry Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm	9.80
„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
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 Coupés – 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
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		-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