

RESTORANT DAL PARC

4-Gang-Abendmenü und Margna-Klassiker

Das Restorant dal Parc ist das Herzstück unserer Gastronomie. Am Abend servieren wir unser täglich wechselndes 4-Gang-Abendmenü sowie die Margna-Klassiker wie das Chateaubriand oder Crêpes Suzette.

STÜVETTA DA SEGL

Die Stüvetta da Segl ist ein gemütlicher, separater Raum des Restorant dal Parc. Der Raum überzeugt mit einer beeindruckenden Höhe, dem historischen Halbgewölbe, welches renoviert wurde. Hier dürfen auch Gäste mit ihren wohlherzogenen Hunden essen.

Die Stüvetta da Segl mit 24 Sitzplätzen kann auch für Ihren privaten Anlass gebucht werden, wofür eine Abtrennung in Richtung Butia und Restorant dal Parc möglich ist.

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Bun appetit!

RESTORANT DAL PARC

I menu a 4 portate e i classici Margna

Il Restorant dal Parc è il fulcro della nostra cucina. La sera, serviamo il nostro menu a 4 portate, scelto ogni giorno, e i nostri classici Margna come Chateaubriand o Crêpes Suzette.

STÜVETTA DA SEGL

La Stüvetta da Segl è un'accogliente sala separata del Restorant dal Parc. La sala è ariosa e spaziosa grazie allo storico soffitto a mezza volta, recentemente rinnovata. Gli ospiti possono mangiare qui con i loro cani ben educati. La Stüvetta da Segl con 24 posti a sedere, separata dalle altre zone dell'Hotel Butia e Restorant dal Parc, può essere prenotata per il vostro evento privato.

I piatti vegetariani sono indicati con .

Bun appetit!

MARGNA KLASSIKER AB 2 PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

CLASSICI MARGNA DA 2 PERSONE (PREZZO A PERSONA)

Wir bitten Sie um Vorbestellung bis 17.00 Uhr an der Rezeption oder im Restaurant dal Parc.

Vi chiediamo gentilmente di prenotare al ricevimento oppure presso il Restaurant dal Parc entro le 17.

Châteaubriand 70
Sauce Béarnaise | Jus | Ostschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat
Châteaubriand | salsa bernese | jus | patate fritte | riso a chicco lungo | verdure glassate | insalata verde

AM TISCH FLAMBIERT

FLAMBÉ AL TAVOLO

Châteaubriand 75
hausgemachte Spezielsauce | Ostschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat
Châteaubriand | salsa speciale fatta in casa | patate fritte | riso a chicco lungo | verdure glassate | insalata verde

DESSERT AM TISCH FLAMBIERT

DESSERT FLAMBÉ AL TAVOLO

Crêpes Suzette | Vanilleglace 29
Crêpes Suzette | gelato alla vaniglia

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Karamellierter Ziegenfrischkäse eingelegter Kürbis hausgemachte Salbeibrioche 	21
Formaggio di capra fresco caramellato zucca marinata brioche alla salvia fatta in casa	
Geräucherter Wildschinken Wacholderbutter Baumnussbrot Pflaumen-Preiselbeer-Chutney	26
Prosciutto di selvaggina affumicato burro al ginepro pane alle noci chutney di prugne e mirtilli rossi	
Hausmarinierter Schweizer Saibling Dillschaum Apfelperlen Pumpernickel Gurkensorbet	28
Salmerino svizzero marinato in casa spuma all'aneto perle di mela Pumpernickel sorbetto al cetriolo	
Rindstatar (90g 140g) Toastbrot Kapernäpfel Salzbutter Eigelbcreme	 30
Tartare di manzo (90g 140g) pane tostato mele ai capperi burro salato crema al tuorlo d'uovo	 46
Herbstlicher Blattsalat Randen Karotten Kürbis Stangensellerie Trauben geröstete Nüsse 	15
Insalata mista autunnale barbabietole carote zucca sedano uva noci tostate	
Gemischter Blattsalat 	10
Insalata verde	

Salatsaucen: Karotten-Ingwer | Johannisbeer & Senf | French | Aceto Balsamico

Condimenti: carota e zenzero | ribes e senape | francese | aceto balsamico

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo dei Grigioni	16
Wildconsommé Fichtensprossenschnitte Gemüsestreifen Consommé di selvaggina listarelle di germogli di abete julienne di verdure	16
Arvencremesuppe Schüttelbrot Schnittlauchricotta  Vellutata al cembro pane croccante dell'Alto Adige ricotta all'erba cipollina	15

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



Wild-Capuns Salsiz Rehschinken Wurzelgemüse Capuns di selvaggina Salsiz prosciutto di capriolo ortaggi a radice	25	36
Vegetarische Capuns Wurzelgemüse  Capuns vegetariani ortaggi a radice	21	32
Quarkpizokel Rahmwirsing gemischte Waldpilze Blattspinat  Quarkpizokel verze alla panne funghi misti del bosco spinaci in foglia mit gebratenem Rehrücken con sella di capriolo arrosto	21	32
Hausgemachte Ravioli Wildfleischfüllung Thymianbutter Preiselbeeren Ravioli fatti in casa ripieno di selvaggina burro al timo mirtilli rossi	28	41
Hausgemachte Ravioli Wildfleischfüllung Thymianbutter Preiselbeeren Ravioli fatti in casa ripieno di selvaggina burro al timo mirtilli rossi	22	34
Veltliner Pizzoccheri Kartoffeln Wirsing Mangold Salbei  Pizzoccheri veltellinesi patate verza coste salvia	19	29

FLEISCH

CARNE

- Geschmorte Kalbskopfbäggli | glasiertes Herbstgemüse | knusprige Griessblätter 46
Guancia di vitello brasata | verdure autunnali glassate | sfoglie di semolino croccanti
- Cordon Bleu | Trüffel-Bergkäse | Rohschinken | lauwarmer Kartoffel-Kürbissalat | Preiselbeerkompott 52
Cordon Bleu | formaggio di montagna al tartufo | prosciutto crudo
insalata di tiepida di patate e zucca | composta di mirtilli rossi
- Hirschgulasch | Wacholder-Bauernpolenta | Rotkraut | Marroni 45
Gulasch di cervo | polenta contadina al ginepro | cavolo rosso | castagne
- Überbackener Rehrücken | Fichtensprossenkruste | Rosenkohl | Selleriecreme | Preiselbeerjus 47
Sella di capriolo gratinata
crosta di germogli di abete rosso | cavoletti di bruxelles | crema al sedano | jus di mirtilli rossi
- Rosa Rindsfilet | Plain in Pigna | glasiertes Herbstgemüse | Hollandaise | Jus 58
Filetto di manzo rosa | plain in pigna | verdure autunnali glassate | salsa olandese | jus

FISCH

PESCE

- Überbackenes Zanderfilet | Gersten-Rahmsauerkraut | Malanser Weissweinschaum 44
Filetto di luccioperca gratinato | crauti e orzo alla panna | spuma di vino bianco di Malans
- Gebratenes Lachsforellenfilet | Erbsencreme | Salzkartoffeln | Kresse 42
Filetto di trota salmonata arrostito | crema di piselli | patate bollite | crescione
- Schweizer Felchenfilet | Kohlrabi | Steinpilze | Trauben | Spinat-Linguine 42
Filetto di lavarello svizzero | cavolo rapa | funghi porcini | uva | linguine agli spinaci

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Schokoladentörtchen Rotweinbirne Farina Bona Glace	16
Tortino al cioccolato pere al vino rosso gelato alla Farina Bona	
Frischkäseterrine Brombeeren Schokoladen-Bergkieferglace	16
Terrina di crema di formaggio more gelato al cioccolato e pino mugo	
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgen Sauerrahmglace	17
Tatsch grigionese al quark caramellato prugne gelato alla panna acida	
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Chutney Silser Bauern Birnenbrot	23
Selezione di cinque formaggi chutney pane alle pere di Sils	

HAUSGEMACHTE SORBETS & GLACES (PRO KUGEL)

SORBETTI & GELATI FATTI IN CASA (A PALLINA)

Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Erdbeere	5
Sorbetto: arancia rossa limone sorbo rosso fragola	
Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	7
Con: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	
Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Joghurt	5
Gelato: vaniglia cioccolato caffè noci yogurt	
Mit: Rahm	1
Con: panna	
Gerührter Eiskaffee Rahm	15
Caffè freddo mescolato panna	

Liebe Gäste, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, geben Sie uns bitte Bescheid.
Wir beraten Sie gerne.

Cari ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari potete rivolgervi direttamente al nostro staff.
Siamo lieti di essere a vostra disposizione.

HERKUNFT FISCH

PROVENIENZA PESCE

Felchen lavarello	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccioperca	(FAO27)
Lachsforelle trota salmonata	(NO)

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH)
Wild selvaggina	(CH) (EU)
Kalb vitello	(CH)
Schwein maiale	(CH) (IT)
Geflügel polloame	(FR)

HERKUNFT BACKWAREN

PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO

Brot und Feinbackwaren pane e prodotti da forno	(CH)
---	------

LIEFERANTEN

FORNITORI

Fleisch carne	Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart)
Fisch pesce	Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart)
Gemüse und Früchte frutta e verdura	L. Giurani & Co. (Castasegna)
Milchprodukte latticini	Sennerei Pontresina (Pontresina)

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Tutti i prezzi in CHF e inclusa 8.1% IVA

August 2025