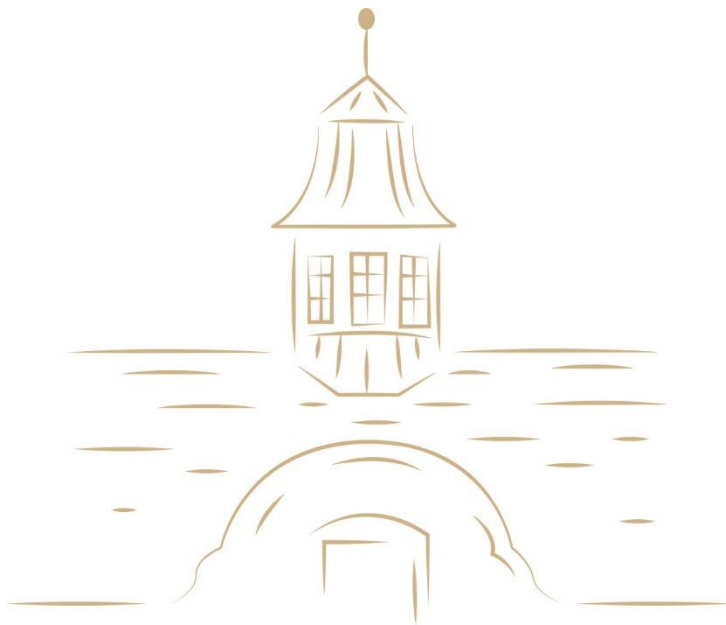




RESTORANT DAL PARC & STÜVETTA DA SEGL

Im Restorant dal Parc, dem Herzstück unserer Gastronomie, servieren wir abends ein täglich wechselndes 4-Gang Abendmenü sowie Klassiker wie Chateaubriand und Crêpes Suzette. Die gemütliche Stüvetta da Segl – ein separater Raum mit historischem Halbgewölbe – bietet ein ruhiges Ambiente für unsere Gäste, welche von ihren wohlerzogenen Hunden begleitet werden.

Bun appetit!

Il ristorante dal Parc, fiore all'occhiello della nostra offerta gastronomica, propone la sera un menu di quattro portate che varia ogni giorno, oltre a piatti classici come lo Chateaubriand e le crêpes Suzette. L'accogliente Stüvetta da Segl – una sala separata con una storica volta a semicilindro – ben educati offre un ambiente tranquillo ai nostri ospiti accompagnati dai loro cani.

Bun appetit!

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

I piatti vegetariani sono indicati con .

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.

CHATEAUBRIAND KLASSISCH

70

CHATEAUBRIAND CLASSICO

Gemischter Blattsalat

insalata mista

Chateaubriand | Sauce Béarnaise | Jus | Ostschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse

Chateaubriand | salsa bernese | jus | patatine fritte | riso a chicco lungo | verdure glassate

CHATEAUBRIAND AM TISCH FLAMBIERT

75

CHATEAUBRIAND FLAMBÉ AL TAVOLO

Gemischter Blattsalat

insalata mista

Chateaubriand | hausgemachte Spezielsauce | Ostschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse

Chateaubriand | salsa speciale fatta in casa | patatine fritte | riso a chicco lungo | verdure glassate

DESSERT AM TISCH FLAMBIERT

29

DESSERT FLAMBÉ AL TAVOLO

Crêpes Suzette | Vanilleglace

Crêpes Suzette | gelato alla vaniglia

VORSPEISEN

ANTIPASTI



Rindstatar (90g | 140g) | Toastbrot | Kapernäpfel | Salzbutter | Eigelbcreme

30

46

Tartare di manzo (90g | 140g) | pane tostato | mele ai capperi | burro salato | crema al tuorlo d'uovo

Hausmarinierter Swiss Lachs | Vinschgauer Apfel-Gel | Topfencreme | Dillöl | eingelegte Senfkörner

28

Salmone svizzero marinato in casa | gel di mela della Val Venosta | crema di quark
olio all'aneto | semi di senape sott'aceto

Randenvariation | hausgemachter Ricotta | Haselnüsse | Kressesalat 

19

Variazione di barbabietola | ricotta fatta in casa | nocciole | insalata di crescione

Herbstlicher Blattsalat | Kürbis | Karotten | Kohlrabi | Sellerie | Trauben | Kürbiskerne 

15

Insalata autunnale | zucca | carote | cavolo rapa | sedano | uva | semi di zucca

Gemischter Blattsalat 

13

Insalata mista

Salatsaucen: Karotte-Ingwer | Französisch | Aceto Balsamico 

Condimenti: carota e zenzero | francese | aceto balsamico

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe	16
Zuppa d’orzo dei Grigioni	
Hirschkraftbrühe Wildleberknödel Gemüsestreifen	16
Consommé di cervo canederli di fegato di selvaggina julienne di verdure	
Kürbiscremesuppe knusprige Bergackerbohnenkroketten 	15
Crema di zucca crocchette di fave di montagna	

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA

		
Wild-Capuns Wildschweinschinken Wurzelgemüse Röstzwiebeln	27	38
Capuns di selvaggina prosciutto di cinghiale verdure a radice cipolle arrostate		
Überbackener Rehrücken Fichtensprossen Selleriecreme Heidelbeerjus	28	42
Sella di capriolo gratinata germogli di abete rosso crema di sedano jus ai mirtilli		
Hausgemachte Schlutzkrapfen Ricotta-Pifferlingfüllung Nussbutter 	23	35
Ravioli altoatesini fatti in casa ripieno di ricotta e finferli burro alle noci		
Safranrisotto Ziegenkäse Südtiroler Palabirnen geröstete Baumnüsse 	20	31
Risotto allo zafferano formaggio di capra pere Pala dell’Alto Adige noci tostate		

FLEISCH

CARNE

Hirschgulasch Puschlaver Bio Polenta aus der Steinmühle Rotkraut Marroni	47
Gulasch di cervo polenta biologica della Valposchiavo macinata a pietra cavolo rosso marroni	
Gebackenes Kalbs-Kotelette Bergkäse Rohschinken Kartoffelsalat Preiselbeeren	54
Braciola di vitello al forno formaggio di montagna prosciutto crudo insalata di patate mirtilli rossi	
Gebratener Gamsrücken Quarkpizokel Steinpilze Romanesco Latschenkieferjus	56
Sella di camoscio arrosto pizokel al quark porcini romanesco jus al pino mugo	
Rosa Rindsfilet Baumnusskruste Rösti glasiertes Herbstgemüse Bergthymianjus	58
Filetto di manzo rosa crosta di noci rösti verdure autunnali glassate jus al timo di montagna	

FISCH

PESCE

Gebratenes Zanderfilet Gersten-Rahm-Sauerkraut Kressesalat	44
Filetto di lucioperca arrosto crauti panna e orzo insalata di crescione	
Pochiertes Saiblingsfilet Silser Art Petersilienwurzelpüree Gemüsestreifen Bergkräutersauce	43
Filetto di salmerino alla Sils purè di radice di prezzemolo julienne di verdure salsa alle erbe di montagna	

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Frischkäsemousse Jostys Gewürz-Schokoladensauce Brombeeren	16
Mousse al formaggio fresco salsa di Josty al cioccolato e spezie more	
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgenkompott Joghurtglace	17
Tatsch grigionese al quark caramellata composta di prugne gelato allo yogurt	
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 sorbetto	
Blutorange Zitrone Vogelbeere Erdbeere	5
arancia rossa limone sorbo rosso fragola	
verfeinert mit Spirituosen arricchito con liquori (2cl)	+7
Orma Gin Vieille Poire Vieille Prune Grappa Moscato	
Glace gelato	
Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Joghurt	5
vaniglia cioccolato caffè noci yogurt	
verfeinert mit Digestif arricchito con digestivi (2cl)	+7
Braulio Amaretto Baileys Kahlua Rötali	
mit Rahm	+1
con panna	
Gerührter Eiskaffee Rahm	15
Caffè freddo shakerato 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 FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH)
Wild selvaggina	(CH) (EU)
Kalb vitello	(CH)
Lamm agnello	(CH) (IR)

HERKUNFT FISCH

PROVENIENZA PESCE

Lachs salmone	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccioperca	(FAO27)

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