

## RESTORANT DAL PARC & STÜVETTA DA SEGL

### 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. 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!


### *I menu a 4 portate et i classici Margna*

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

### *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.*

*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 Restaurant dal Parc entro le 17.

Châteaubriand | Sauce Bearnaise | Jus | Kartoffelgratin | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat 70

Châteaubriand | salsa bernese | jus | patate gratinate | riso a chicco lungo | verdure glassate | insalata verde

## AM TISCH FLAMBIERT

### FLAMBE AL TAVOLO

Châteaubriand | hausgemachte Spezielsauce | Kartoffelgratin | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat 75

Châteaubriand | salsa speciale fatta in casa | patate gratinate | 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

Hausgemachte Ziegenfrischkäseterrine | Baumnussbrot | Tomatenchutney | Kräutersalat ✓ 24

Terrina di formaggio fresco di capra fatto in casa  
pane alle noci | chutney di pomodoro | insalata di erbe aromatiche

Bündnerfleisch vom heimischen Metzger | Rollgerste | Brunnenkresse | Birne 26

Carne secca grigionese del macellaio locale | orzo perlato | crescione | pere

Geräuchertes Forellenfilet | Albula Bergkartoffeln | Sauerrahm | Wachtelei | Erbsensprosse 26

Filetto di trota affumicata | patate di montagna Albula | panna acida | uovo di quaglia | germogli di piselli

Rindstatar (90g | 140g) 30 46

Eigelb-Trüffelcreme | Petersilienbrioche | schwarzer Trüffel | Kapernblätter

Tartare di manzo (90g | 140g) | crema di tartufo e tuorlo d'uovo  
brioche al prezzemolo | tartufo nero | foglie di capperi

Winterlicher Blattsalat | Rohkostgemüse | Trauben | Äpfel | Nüsse | Gemüsechips ✓ 16

Insalata verde invernale | crudités di verdure | uvetta | mele | noci | chips di verdura

Salatsaucen: Randen-Meerrettich | Balsamico | French | Joghurt

Condimento: barbabietola-rafano | balsamico | francese | yogurt

## SUPPEN

### ZUPPE

Bündner Gerstensuppe 16

Zuppa d'orzo dei Grigioni

Wildconsommé | Griesspraline mit Wildschinken 16

Consommé di selvaggina | pralina di semolino con prosciutto di selvaggina


Arvenschaumsuppe | Kartoffel-Bergkäsestange  14

Zuppa di pino | biscotto di patate e formaggio d'alpeggio

## WARME VORSPEISEN | PASTA

### ANTIPASTI CALDI | PASTA



Bündner Capuns | Salsiz | Bündlerfleisch | Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante erhältlich ) 20 32

Capuns dei Grigioni | Salsiz | carne secca dei Grigioni | verdure (anche in versione vegetariana)

Veltliner Pizzoccheri | Salbei | Wirsing | Mangold | Kartoffel  19 29

Pizzoccheri della Valtellina | salvia | cavolo verza | bietola | patate

Hausgemachte Ravioli | Rehfüllung | Rosmarinbutter | Birne 21 34

Ravioli di cervo fatti in casa | burro al rosmarino | pere

Risotto | Malanser Rotwein | Radicchio | glasierte Birne  20 29

Risotto | vino rosso di Malans | radicchio | pere glassate

## FLEISCH

### CARNE

- Siedfleisch vom Rindshohrücken | Wurzelgemüse | Albula Bergkartoffel | Salsa verde | Meerrettich 43  
Sella di manzo bollita | verdure | patate di montagna Albula | salsa verde | rafano
- Cordon bleu | Trüffelkäse | Rohschinken | Kartoffel-Gemüsegröstel | Preiselbeerkompott 45  
Cordon bleu | formaggio al tartufo | prosciutto crudo | rösti di patate e verdure | composta di mirtilli rossi
- Zweierlei Lamm (Rücken & Schulter) | Selleriecreme | Backpflaume | Rotwein-Nelkenjus 44  
Sella e spalla d'agnello | crema di sedano | prugne secche | jus di vino rosso e chiodi di garofano
- Geschmortes Kalbskopfbäggli | Bauernpolenta | Kalettes | Schwarzwurzel 45  
Guancia di vitello brasata | polenta contadina | cimette di cavolo | scorzanera
- Rosa Rindsfilet | Senfkörnerkruste | Quarkpizokel | Kürbis | Pastinake | Jus 56  
Filetto di manzo | crosta di senape | quark-pizokel | zucca | pastinaca | jus

## FISCH

### PESCE

- Gebrautes Saiblingsfilet | Karotten-Bulgur | Federkohl | Chardonnay Schaum 41  
Filetto di salmerino arrostito | bulgur di carote | cavolo primavera | schiuma di Chardonnay
- Pochierte Regenbogenforelle | Berglinsen-Gemüseragout | Hokkaidokürbis | Hollandaise 43  
Trota iridea in camicia | ragù di verdura e lenticchie di montagna | zucca di Hokkaido | salsa olandese
- Roulade vom Swiss Lachs aus Lostallo | Randen | Gurken | Meerrettichschaum 43  
Involtino di salmone svizzero di Lostallo | barbabetola | cetrioli | schiuma di rafano

## DESSERT | KÄSE

### DOLCI | FORMAGGI

Josty`s Schokoladencreme   Heidelbeerragout   Engadiner Joghurt Crema di cioccolato Josty   salsa mirtilli   yogurt engadinese	15
Variation von Hafer und Apfel Variazione di avena e mela	15
Karamellierter Bündner Quarktatsch   Zwetschgenkompott   Zimtglace Tatsch grigionese al quark   composta di prugne   gelato alla cannella	16
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten   Chutney Selezione di cinque formaggi   chutney	23

## HAUSGEMACHTE SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

### SORBETTO FATTO IN CASA | GELATO (A PALLINA)

Sorbet: Blutorange   Zitrone   Vogelbeere   Apfel   Erdbeere Sorbetto: arancia rossa   limone   sorbo rosso   mela   fragola	4.50
Mit: Vielle Prune   Campari   Calvados   Vodka   Williams Con: Vielle Prune   Campari   Calvados   Vodka   Williams	7
Glace: Vanille   Schokolade   Mocca   Baumnuss Gelato: vaniglia   cioccolato   moca   noci	4.50
Mit: Rahm Con: panna montata	1
Eiskaffee   Espresso   Vanilleglace   Rahm Caffè freddo   espresso   gelato alla vaniglia   panna montata	15

## HERKUNFT

### PROVENIENZA

## FISCH

### PESCE

Lachs   salmone	(CH)
Forelle   trota	(DK)   (CH)
Saibling   salmerino	(CH)

## FLEISCH

### CARNE

Rind   manzo	(CH)
Wild   cervo	(IT)   (CH)
Kalb   vitello	(CH)
Lamm   agnello	(IR)   (CH)

## LIEFERANTEN

### FORNITORI

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

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tutti i prezzi in CHF e inclusa IVA.

Dezember 2023



# ALLERGIE UND INTOLERANZ

## ALLERGIA E INTOLLERANZA



KRUSTENTIER  
CRUSTACEAN



SESAM  
SESAME



NÜSSE  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



EIER  
EGG



FISCH  
FISH



SCHALENTIERE  
SHELLFISH



SENF  
MUSTARD



SELLERIE  
SELLERY



ERDNÜSSE  
PEANUTS



MILCH  
MILK



SULFITALKOHOL  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



LUPINENSAMEN  
LUPINS

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