


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!

4-course evening menu and Margna classics

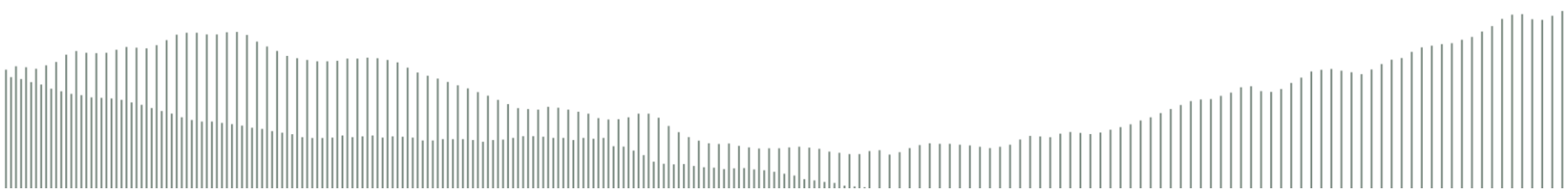
The Restorant dal Parc is the centrepiece of our cuisine. In the evening, we serve our 4-course evening menu, which changes daily as well as our Margna classics such as Chateaubriand or Crêpes Suzette.

Stüvetta da Segl

The Stüvetta da Segl is a cosy, separate room of the Restorant dal Parc. The room convinces with an impressive height, the historic half-vaulted ceiling, which has been recently renovated. The Stüvetta da Segl with 24 seats can also be booked for your private event, for which a separation in the direction of Butia and Restorant dal Parc is possible.

Vegetarian dishes are marked with .

Bun appetit!



MARGNA KLASSIKER AB 2 PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

MARGNA CLASSICS FROM 2 PEOPLE (PRICE PER PERSON)

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

We kindly ask you to order in advance until 5pm at our Front Desk or at the Restaurant dal Parc.

Châteaubriand | Sauce Bearnaise | Jus | Kartoffelgratin | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat 70
Châteaubriand | bearnaise sauce | jus | potato gratin | long grain rice | glazed vegetables | green salad

AM TISCH FLAMBIERT

FLAMBÉED AT YOUR TABLE

Châteaubriand | hausgemachte Spezielsauce | Kartoffelgratin | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat 75
Chateaubriand | homemade special sauce | potato gratin | long grain rice | glazed vegetables | green salad

DESSERT AM TISCH FLAMBIERT

DESSERT FLAMBÉED AT YOUR TABLE

Crêpes Suzette | Vanilleglace 29
Crêpes Suzette | vanilla ice cream

VORSPEISEN

STARTERS

Hausgemachte Ziegenfrischkäseterrine | Baumnussbrot | Tomatenchutney | Kräutersalat ✓ 24
Homemade fresh goat cheese terrine | tree nut focaccia | tomato chutney | herb salad

Bündnerfleisch vom heimischen Metzger | Rollgerste | Brunnenkresse | Birne 26
Grisons meat from the local butcher | barley | cress | pear

Geräuchertes Forellenfilet | Albula Bergkartoffeln | Sauerrahm | Wachtelei | Erbsensprosse 26
Smoked trout fillet | potatoes from the Albula area | sour cream | quail egg | pea sprout

Rindstatar (90g | 140g) 30 46
Eigelb-Trüffelcreme | Petersilienbrioche | schwarzer Trüffel | Kapernblätter
Beef tatar (90g | 140g) | egg yolk-truffle cream | parsley brioche | black truffle | caper leaves

Winterlicher Blattsalat | Rohkostgemüse | Trauben | Äpfel | Nüsse | Gemüsechips ✓ 16
Green winter salad | raw vegetables | grapes | apple | nuts | roasted vegetable chips

Salatsaucen: Randen-Meerrettich | Balsamico | French | Joghurt
Dressings: beetroot-horseradish | balsamic | french | yoghurt

SUPPEN

SOUPS

Bündner Gerstensuppe Grison's barley soup	16
Wildconsommé Griesspraline mit Wildschinken Venison broth semolina praline with wild ham	16
Arvenschaumsuppe Kartoffel-Bergkäsestange  Swiss stone pine soup potato-mountain cheese pastry	14

WARME VORSPEISEN | PASTA

WARM STARTERS | PASTA



Bündner Capuns Salsiz Bündlerfleisch Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante erhältlich  Grisons Capuns Salsiz Grisons meat root vegetables (available also in vegetarian version)	20	32
Veltliner Pizzoccheri Salbei Wirsing Mangold Kartoffel  Veltline Pizzoccheri sage savoy cabbage Swiss chard potato	19	29
Hausgemachte Ravioli Rehfüllung Rosmarinbutter Birne Homemade ravioli filled with venison rosemary butter pear	21	34
Risotto Malanser Rotwein Radicchio glasierte Birne  Risotto red wine from Malans radicchio glazed pear	20	29

FLEISCH

MEAT

- Siedfleisch vom Rindshohrücken | Wurzelgemüse | Albula Bergkartoffel | Salsa verde | Meerrettich 43
Boiled meat of beef loin | root vegetables | potato from the Albula area | salsa verde | horseradish
- Cordon bleu | Trüffelkäse | Rohschinken | Kartoffel-Gemüsegröstel | Preiselbeerkompott 45
Veal cordon bleu | truffle cheese | raw ham | roasted potatoes and vegetables | cranberry compote
- Zweierlei Lamm (Rücken & Schulter) | Selleriecreme | Backpflaume | Rotwein-Nelkenjus 44
Saddle and shoulder of lamb | celery cream | dried plum | red wine-cloves jus
- Geschmortes Kalbskopfbäggli | Bauernpolenta | Kalettes | Schwarzwurzel 45
Braised veal`s head cheeks | polenta | kalettes | black salsify
- Rosa Rindsfilet | Senfkörnerkruste | Quarkpizokel | Kürbis | Pastinake | Jus 56
Beef filet | mustard seeds crust | curd pizokel | pumpkin | parsnip | jus

FISCH

FISH

- Gebratenes Saiblingsfilet | Karotten-Bulgur | Federkohl | Chardonnay Schaum 41
Roasted char filet | carrots-bulgur | kale | Chardonnay foam
- Pochierte Regenbogenforelle | Berglinsen-Gemüseragout | Hokkaidokürbis | Hollandaise 43
Poached rainbow trout | mountain lentil-vegetable ragout | Hokkaido pumpkin | hollandaise
- Roulade vom Swiss Lachs aus Lostallo | Randen | Gurken | Meerrettichschaum 43
Roulade of Swiss salmon from Lostallo | beetroot | cucumber | horseradish foam

DESSERT | KÄSE

DESSERT | CHEESE

Josty`s Schokoladencreme Heidelbeerragout Engadiner Joghurt Chocolate creme blueberry ragout yoghurt from Engadin	15
Variation von Hafer und Apfel Variation of oats and apple	15
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgenkompott Zimtglace Caramelised Grison Curd-Tatsch plum compote cinnamon ice cream	16
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Chutney Selection of five cheese chutney	23

HAUSGEMACHTE SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

HOMEMADE SORBET | ICE CREAM (PER SCOOP)

Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Apfel Erdbeere Sorbet: blood orange lemon rowanberry apple strawberry	4.50
Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams With: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	7
Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Ice cream: vanilla chocolate mocca walnut	4.50
Mit: Rahm With: whipped cream	1
Eiskaffee Espresso Vanilleglace Rahm Ice coffee espresso vanilla ice cream whipped cream	15

HERKUNFT

ORIGIN

FISCH

FISH

Lachs salmon	(CH)
Forelle trout	(DK) (CH)
Saibling char	(CH)

FLEISCH

MEAT

Rind beef	(CH)
Wild venison	(IT) (CH)
Kalb veal	(CH)
Lamm lamb	(IR) (CH)

LIEFERANTEN

PARTNER

Fleisch meat	Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart)
Fisch fish	Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart), Swisslachs (Lostalloy)
Gemüse und Früchte vegetables and fruits	L. Giurani & Co. (Castasegna)
Milchprodukte dairy products	Sennerei Pontresina (Pontresina)

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices in CHF and inclusive value added tax.

Dezember 2023

ALLERGIE UND INTOLERANZ

ALLERGY AND INTOLERANCE



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.

Dear guest, our staff will be happy to help you choose the dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Please do not hesitate to ask us.