

## 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 | Otschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse

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

#### CHATEAUBRIAND AM TISCH FLAMBIERT

75

##### CHATEAUBRIAND FLAMBÉ AL TAVOLO

Gemischter Blattsalat

insalata mista

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

Chateaubriand | salsa speciale fatta in casa | patate 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

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

In Albula Bergackerbohngriess gebackenes Urgemüse | Randencarpaccio | Kräuterjoghurt 

19

Verdure antiche cotte nella semola di fava dell'Albula | carpaccio di barbabietole | yogurt alle erbe

Sommerlicher Blattsalat | Tomaten | Karotten | Kohlrabi | Gurken | Pfirsich | Sonnenblumenkerne 

15

Insalata estiva | pomodori | carote | cavolo rapa | cetrioli | pesche | semi di girasole

Gemischter Blattsalat 

13


Insalata mista

Salatsaucen: Apfel-Holunderblüte | Französisch | Aceto Balsamico 

Condimenti: mele e fiori di sambuco | francese | aceto balsamico





## SUPPEN

### ZUPPE

Bündner Gerstensuppe	16
Zuppa d'orzo dei Grigioni	
Rindskraftbrühe   Leberknödel   Gemüsestreifen	16
Consommé di manzo   spätzle di fegato   julienne di verdure	
Brennesselschaumsuppe   knusprige Bergackerbohnenkroketten 	15
Zuppa d'ortica   bastoncini di fava croccanti	

## WARME VORSPEISEN | PASTA

### ANTIPASTI CALDI | PASTA

		
Capuns   Bündner Coppa   Wurzelgemüse   Röstzwiebeln	25	36
Capuns   Coppa grigionese   ortaggi 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-Spinatfüllung   Nussbutter 	23	35
Ravioli altoatesini fatti in casa   ripieno di ricotta e spinaci   burro alle noci		
Dinkelrisotto   Bergkäsefonduta   eingelegte Südtiroler Dörrkirschen 	20	31
Risotto al farro   fonduta di formaggio di montagna   ciliegie secche altoatesine sott'aceto		

## FLEISCH

### CARNE

- Geschmorte Kalbskopfbäggli | Puschlaver Bio Polenta aus der Steinmühle | wilder Brokkoli 46  
Stufato di stinco di vitello | polenta biologica della Val Poschiavo macinata a pietra | broccolo selvatico
- Gebackenes Kalbs-Kotelette | Bergkäse | Rohschinken | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 54  
Braciola di vitello al forno | formaggio di montagna | prosciutto crudo | insalata di patate | mirtilli rossi
- Gebratene Lammracks | Rösti | glasierte Urkarotte | Honig-Schalotten-Jus 44  
Costolette di agnello arrosto | Rösti | carote viola glassate | jus miele e scalogno
- Rosa Rindsfilet | Baumnusskruste | Engadiner Quarkpizokel | glasiertes Sommergemüse | Bergthymianjus 58  
Filetto di manzo rosa | crosta di noci | pizokel engadinesi al quark | verdure estive glassate | jus al timo di montagna

## FISCH

### PESCE

- Gebratenes Zanderfilet | Spinattagliolini | Spargelragout | Kressesalat 44  
Filetto di luccio-perca arrosto | tagliolini agli spinaci | ragù di asparagi | insalata di crescione
- Pochiertes Saiblingsfilet Silser Art | Petersilienwurzel-püree | 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   Himbeeren Mousse al formaggio fresco   salsa di Josty al cioccolato e spezie   lamponi	16
Karamellierter Bündner Quarktatsch   Beerenragout   Joghurtglace Tatsch grigionese al quark caramellata   ragù di frutti di bosco   gelato allo yogurt	17
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten   Chutney   Silser Bauern Birnenbrot Selezione di cinque formaggi   chutney   pane alle pere di Sils	23

## HAUSGEMACHTE SORBETS & GLACES (PRO KUGEL)

### SORBETTI & GELATI FATTI IN CASA (A PALLINA)

Sorbet   sorbetto	
Blutorange   Zitrone   Vogelbeere   Erdbeere arancia rossa   limone   sorbo rosso   fragola	5
verfeinert mit Spirituosen   arricchito con liquori (2cl) Orma Gin   Vieille Poire   Vieille Prune   Grappa Moscato	+7
Glace   gelato	
Vanille   Schokolade   Mocca   Baumnuss   Joghurt vaniglia   cioccolato   caffè   noci   yogurt	5
verfeinert mit Digestif   arricchito con digestivi (2cl) Braulio   Amaretto   Baileys   Kahlua   Rötali	+7
mit Rahm con panna	+1
Gerührter Eiskaffee   Rahm Caffè freddo shakerato   panna	15

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)
Reh   capriolo	(EU)
Kalb   vitello	(CH)
Lamm   agnello	(CH)   (IR)

## HERKUNFT FISCH

### PROVENIENZA PESCE

Lachs   salmone	(CH)
Saibling   salmerino	(CH)
Zander   luccio/perca	(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