

## RESTORANT DAL PARC & STÜVETTA DA SEGL

Le menu du soir à 4 plats et les classiques de Margna

Le Restorant dal Parc est le cœur de notre gastronomie. Le soir, nous servons les classiques de Margna, comme le chateaubriand ou les crêpes Suzette, ainsi que notre menu du soir à quatre plats, qui change tous les jours.

Stüvetta da Segl

Stüvetta da Segl est une salle confortable et séparée du Restorant dal Parc. La pièce séduit par sa hauteur impressionnante, sa demi-voûte historique qui a été récemment rénovée. La Stüvetta da Segl, avec ses 24 places assises, peut être réservée pour vos événements privés, pour lesquels une séparation en direction de la Butia et du Restorant dal Parc est également possible.

Les plats végétariens sont indiqués par .

Bun appetit!

*4-course evening menu and Margna classics*

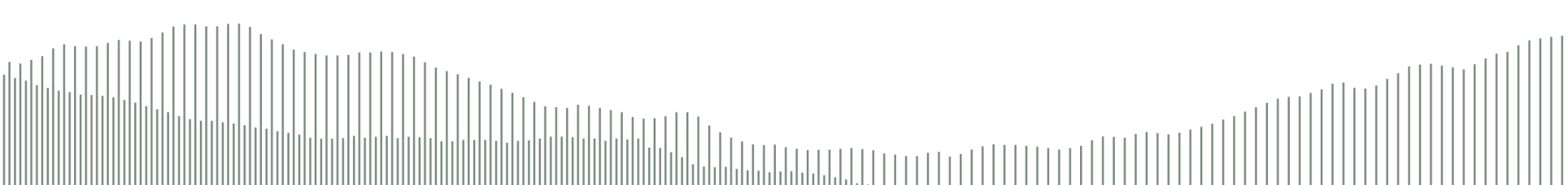
*The Restorant dal Parc is the centrepiece of our cuisine. In the evening, we serve our 4-course evening menu, which changes daily as well as our Margna classics such as Chateaubriand or Crêpes Suzette.*

*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!*





## CLASSIQUES MARGNA DES 2 PERSONNES (PRIX PAR PERSONNE)

### MARGNA CLASSICS FROM 2 PEOPLE (PRICE PER PERSON)

Nous vous prions de commander avant 17h00 à la Receptiun ou au Restorant dal Parc.

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

Châteaubriand | sauce béarnaise | jus | gratin des pommes de terre | riz long grain | légumes glacés | salade verte 70

Châteaubriand | bearnaise sauce | jus | potato gratin | long grain rice | glazed vegetables | green salad

## FLAMBÉE À VOTRE TABLE

### FLAMBÉED AT YOUR TABLE

Châteaubriand

Sauce spéciale maison | gratin des pommes de terre | riz long grain | légumes glacés | salade verte 75

Chateaubriand | homemade special sauce | potato gratin | long grain rice | glazed vegetables | green salad

## DESSERT FLAMBÉ À LA TABLE

### DESSERT FLAMBÉE AT TABLE

Crêpes Suzette | glace à la vanille

29

Crêpes Suzette | vanilla ice cream

# HORS D'ŒUVRES

## STARTERS

Terrine de fromage de chèvre frais maison | pain aux noix | chutney de tomate | salade aux herbes fines  24

Homemade fresh goat cheese terrine | tree nut focaccia | tomato chutney | herb salad

Viande des Grisons du boucher local | orge perlée | cresson de fontaine | poire 26

Grisons meat from the local butcher | barley | cress | pear

Filet de truite fumé

pommes de terre de montagne Albula | crème aigre | œuf de caille | pousses de petits pois 26

Smoked trout fillet | potatoes from the Albula area | sour cream | quail egg | pea sprout

Tartare de bœuf (90g | 140g) | crème au jaune d'œuf et à la truffe 30 46

brioche au persil | truffe noire | feuilles de câpres

Beef tatar (90g | 140g) | egg yolk-truffle cream | parsley brioche | black truffle | caper leaves

Salade verte d'hiver | légumes crus | raisins | pommes | noix | chips de légumes  16


Green winter salad | raw vegetables | grapes | apple | nuts | roasted vegetable chips

Vinaigrette : betterave et raifort | balsamique | french | yaourt

Dressings: beetroot-horseradish | balsamic | french | yoghurt

## POTAGES

### SOUPS

|  |    |
|--|----|
| Soupe d'orge des Grisons<br>Grisons' barley soup   | 16 |
| Consommé de gibier   praliné de semoule au jambon de gibier<br>Venison broth   semolina praline with venison ham   | 16 |
| Soupe d'arolle   biscuits aux pommes de terre et au fromage de montagne <br>Swiss stone pine soup   potato-mountain cheese pastry | 14 |

## HORS D'ŒUVRES CHAUDS | PASTA



### WARM STARTERS | PASTA

|  |    |    |
|--|----|----|
| Capuns des Grisons<br>Salsiz   viande des Grisons   légumes-racines (disponible en version végétarienne <br>Grisons Capuns   Salsiz   Grisons meat   root vegetables (available also in vegetarian version) | 20 | 32 |
| Veltliner Pizzoccheri   sauge   chou frisé   blettes   pommes de terre <br>Veltline Pizzoccheri   sage   savoy cabbage   Swiss chard   potato   | 19 | 29 |
| Ravioli de chevreuil maison   beurre au romarin   poire<br>Homemade ravioli   filled with venison   rosemary butter   pear   | 21 | 34 |
| Risotto   vin rouge de Malans   chicorée rouge   poires glacées <br>Risotto   red wine from Malans   radicchio   glazed pear  | 20 | 29 |

## VIANDE

### MEAT

Bouilli de bœuf | légumes-racines | pommes de terre de montagne Albula | sauce vert | raifort 43

Boiled meat of beef loin | root vegetables | potato from the Albula area | salsa verde | horseradish

Cordon bleu | fromage à la truffe

jambon cru | rösti de pommes de terre et de légumes | compote d'airelles rouges 45

Veal cordon bleu | truffle cheese | raw ham | roasted potatoes and vegetables | cranberry compote

Carré et épaule d'agneau | crème de céleri | pruneaux | jus au vin rouge et clou de girofle 44

Saddle and shoulder of lamb | celery cream | dried plum | red wine-cloves jus

Joues de veau braisées | polenta paysanne | calettes | salsifis 45

Braised veal's head cheeks | polenta | kalettes | black salsify

Filet de bœuf | croûte de moutarde | quark-pizokel | potiron | panais | jus 56

Beef filet | mustard seeds crust | curd pizokel | pumpkin | parsnip | jus

## POISSON

### FISH

Filet d'omble chevalier rôti | boulgour aux carottes | chou plume | mousse de Chardonnay 41

Roasted char filet | carrots-bulgur | kale | Chardonnay foam

Truite arc-en-ciel pochée |

ragoût de lentilles de montagne et de légumes | Hokkaido potiron | sauce hollandaise 43

Poached rainbow trout | mountain lentil-vegetable ragout | Hokkaido pumpkin | hollandaise

Roulade de saumon suisse de Lostallo | betteraves rouges | concombres | mousse de raifort 43

Roulade of Swiss salmon from Lostallo | beetroot | cucumber | horseradish foam

## DESSERT | FROMAGES

### DESSERT | CHEESE

|  |    |
|--|----|
| Crème au chocolat Josty   ragoût de myrtilles   yaourt de l'Engadin        | 15 |
| Chocolate creme   blueberry ragout   yoghurt from Engadin                  |    |
| Variation d'avoine et de pomme   | 15 |
| Variation of oats and apple  |    |
| Tatsch des Grisons au fromage blanc   compote de pruneaux   glace cannelle | 16 |
| Caramelised Grison Curd-Tatsch   plum compote   cinnamon ice cream         |    |
| Assiette aux cinq fromages   chutney                                       | 23 |
| Selection of five cheese   chutney   |    |

## SORBET MAISON | GLACE (PAR BOULE)

### HOMEMADE SORBET | ICE CREAM (PER SCOOP)

|   |      |
|---|------|
| Sorbet: orange sanguine   citron   sorbier des oiseleurs   pomme   fraise | 4.50 |
| Sorbet: blood orange   lemon   rowanberry   apple   strawberry            |      |
| Avec: Vielle Prune   Campari   Calvados   Vodka   Williams                | 7    |
| With: Vielle Prune   Campari   Calvados   Vodka   Williams                |      |
| Glace: vanille   chocolat   mocca   noix                                  | 4.50 |
| Ice cream: vanilla   chocolate   mocca   walnut                           |      |
| Avec: Crème chantilly   | 1    |
| With: whipped cream   |      |
| Café glacé   espresso   glace à la vanille   crème chantilly              | 15   |
| Ice coffee   espresso   vanilla ice cream   whipped cream                 |      |

## ORIGIN

### ORIGIN

## POISSON

### FISH

Saumon | salmon

(CH)

Truite | trout

(CH) | (DK)

Ombre chevalier | char

(CH)

## VIANDE

### MEAT

Bœuf | beef

(CH)

Chevreuril | venison

(IT) | (CH)

Veau | veal

(CH)

Agneau | lamb

(IR) | (CH)

## FOURNISSEURS

### PARTNER

Viande | meat

Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart)

Poisson | fish

Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart),  
Swisslachs (Lostallo)

Légumes et fruits | vegetables and fruits

L. Giurani & Co. (Castasegna)

Laitages | dairy products

Sennerei Pontresina (Pontresina)

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

All prices in CHF and inclusive value added tax.

Dezember 2023



# ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

## 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

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

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.