

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 e i classici Margna

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

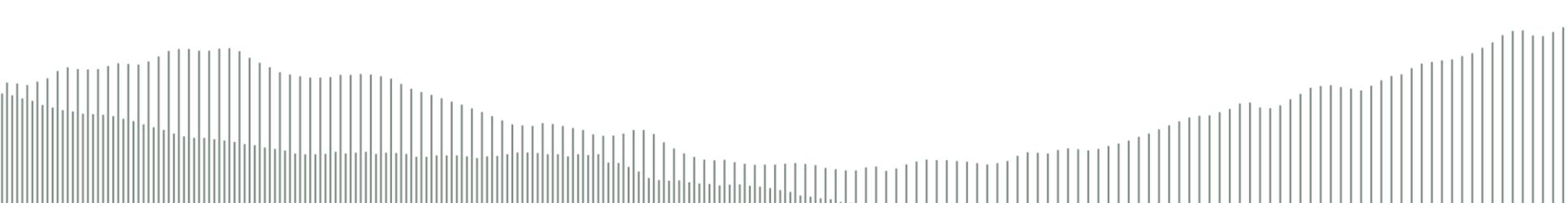
Stüvetta da Segl

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 il Restaurant dal Parc entro le 17.

Châteaubriand | Sauce Béarnaise | 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

Kürbisschnitte Ziegenfrischkäse hausgemachte Brioche grüner Apfel 	24
Terrina di zucca crema di formaggio di capra pan brioche fatto in casa mela verde	
Rehschinken-Lasagnette Randen Bündner Bergkäse eingelegte Essigbirnen	26
Lasagnetta al prosciutto di cervo barbabietola formaggio d'alpe pere sott'aceto	
Carpaccio vom Swiss Lachs aus Lostallo Schnittlauchbutter Pumpernickel Gurke Frisée	27
Carpaccio di salmone svizzero di Lostallo burro all'erba cipollina pumpernickel cetrioli frisée	
Rindstatar (90g 140g) Toastbrot Kapernäpfel Salzbutter Eigelb	30 46
Tartare di manzo (90g 140g) pane tostato fiori oi capperi burro salato tuorlo d'uovo	
Herbstlicher Blattsalat Rohkostgemüse Apfel Trauben Nüsse süss-saurer Muskatkürbis 	16
Insalata autunnale crudités di verdure mela uva noci zucca agrodolce	

Salatsaucen: French | Joghurt | schwarze Johannisbeere | Balsamico

Condimenti: francese | yogurt | ribes nero | balsamico

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo dei Grigioni	16
Wildconsommé Fichtensprossenknödel Consommé di selvaggina gnocchetti di germogli di abete rosso	16
Arvenschaumsuppe Alpkäsetartelette  Zuppa schiumata al pino cembro tartelette di formaggio d'alpe	15

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



Wild-Capuns Salsiz Wildschinken Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante erhältlich  Capuns di selvaggina salsiccia prosciutto di selvaggina verdure a radice (anche in versione vegetariana)	23	35
Veltliner Pizzoccheri Salbei Wirsing Mangold Kartoffeln  Pizzoccheri della Valtellina salvia verze coste patate	19	29
Hausgemachte Ravioli Hirschfüllung Thymianbutter Preiselbeeren Ravioli fatti in casa ripieno di carne di cervo burro al timo mirtilli rossi	22	34
Quarkpizokel Rehrücken Wirsing Steinpilze Pizokel al quark sella di cervo verza funghi porcini	22	34

FLEISCH

CARNE

Zweierlei Gams Wacholder-Bramata Rotkraut Maroni Due tipi di camoscio polenta bramata al ginepro cavolo rosso castagne	44
Cordon bleu Trüffelkäse Rohschinken Kartoffel-Gemüsegröstel Preiselbeerkompott Cordon bleu formaggio al tartufo prosciutto crudo rösti di patate e verdure composta di mirtilli rossi	45
Rosa Hirschrücken Fichtensprossenkruste Pastinaken Totentrompetencreme Sellerie-Baumkuchen Preiselbeerjus Sella di cervo rosa crosta di germogli d'abete rosso pastinaca crema di trombette dei morti torta di sedano jus di mirtilli rossi	48
Im Green Egg gegrilltes Kalbskotelette (ca. 300g) Plain in pigna Herbstgemüse Pfefferrahmsauce Braciola di vitello dal Grill Green Egg (ca. 300gr) plain in pigna verdure salsa al pepe	54
Rosa Rindsfilet Quarkpizokel Minizucchini Cherrytomaten Hollandaise Kräuterjus Filetto di manzo rosa Pizokel al quark mini zucchini pomodori ciliegini Hollandaise jus alle erbe	56
Rehrücken im Speckmantel Wacholdergnocchi Rosenkohl Granatapfel Rotweinjus Sella di capriolo avvolta nello speck gnocchi al ginepro cavoletti di Bruxelles melograno jus al vino rosso	45
Ab 2 Personen da 2 persone	
Im Green Egg gegrilltes Fiorentina (ca. 1,6 kg) knusprige Kartoffelspalten gemischter Blattsalat hausgemachte Kräuterbutter	pro Person 87
Fiorentina dal Grill Green Egg (ca. 1.6 kg) spicchi di patate croccanti insalata mista burro alle erbe fatto in casa	a persona 87

FISCH

PESCE

Gebratenes Forellenfilet La Ratte Kartoffeln Bergartischocken Basilikumsauce Filetto di trota alla piastra patate La Ratte carciofi di montagna salsa al basilico	42
Pochiertes Saiblingsfilet Gerstenrisotto Erbsen Zitronenricotta Erbsenkresse Filetto di salmerino poché risotto d'orzo piselli ricotta al limone germogli di piselli	44
Überbackenes Zanderfilet Kräutercrumble Berglinsen-Gemüseragout Karottenstroh Filetto di lucioperca gratinato crumble alle erbe ragù di lenticchie di montagna e verdure	45

DESSERT | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Fichtensprossenvariation Glace Creme Panna Cotta Variazione di germogli di abete rosso gelato crema panna cotta	15
Engadiner Joghurttörtchen Holunderblütengelee Himbeeren Tortino engadinese allo yogurt gelatina di fiori di sambuco lamponi	15
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgen Baumnussglace Tatsch grigionese al quark caramellato prugne gelato alle noci	17
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Chutney Silser Bauern-Birnenbrot Selezione di cinque formaggi chutney pane alle pere di Sils	23

HAUSGEMACHTE SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

SORBETTO FATTO IN CASA | GELATO (A PALLINA)

Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Himbeere Erdbeere Sorbetto: arancia rossa limone sorbo rosso lampone fragola	5
Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams Con: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	7
Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Gelato: vaniglia cioccolato caffè noci	5
Mit: Rahm Con: panna	1
Gerührter Eiskaffee Rahm Caffè freddo mescolato panna	15

HERKUNFT FISCH

PROVENIENZA PESCE

Lachs salmone	(CH)
Forelle trota	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccio/perca	(FAO04)

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH) (IT)
Hirsch & Reh cervo/capriolo	(CH) (AT) (IT)
Kalb vitello	(CH)
Schwein maiale	(CH)
Gams camoscio	(CH) (AT)

HERKUNFT BACKWAREN

PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO

Brot & Feinbackwaren pane e prodotti da forno	(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)
Italienische Spezialitäten specialità italiane	Pozzoli (Castasegna)

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% gesetzlicher Mehrwertsteuer

Tutti i prezzi in CHF e inclusa 8.1% IVA

September 2024

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