

RESTORANT DAL PARC

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. Hier dürfen auch Gäste mit ihren wohlgezogenen Hunden essen.

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Bun appetit!

RESTORANT DAL PARC

I menu a 4 portate e 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. Gli ospiti possono mangiare qui anche con i loro cani ben educati.

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

Randencannelloni Frischkäse Essigbirnen Petersilienbrioche Baumnüsse ✓	23
Cannelloni di barbabietola crema di formaggio pere all'aceto brioche al prezzemolo noci	
Bündnerfleisch Lasagnette Bergkäse Kürbis-Chutney Silser Bauern Birnenbrot	26
Lasagnette di carne secca grigionese formaggio d'alpe chutney di zucca pane alle pere di Sils	
Hausgebeizter Swiss Lachs aus Lostallo Gurken Pumpernickel Meerrettich Dillsenf	27
Salmon svizzero di Lostallo marinato cetrioli Pumpernickel rafano senape all'aneto	
Rindstatar (90g 140g) Toastbrot Kapernäpfel Salzbutter Eigelbcreme	30 46
Tartare di manzo (90g 140g) pane tostato fiori di capperi burro salato crema al tuorlo d'uovo	
Gemischter Blattsalat Randen Karotten Äpfel Nüsse hausgemachte Gemüsepickels ✓	15
Insalata di foglie miste barbabietola carote mele noci giardiniera fatta in casa	
Nüsslisalat Croûtons gekochtes Bio Ei ✓	12
Soncino crostini uovo sodo biologico	

Salatsaucen: French | Joghurt | Randen-Meerrettich | Aceto Balsamico

Condimenti: francese | yogurt | barbabietola-rafano | Aceto balsamico

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo dei Grigioni	16
Wildconsommé Wachholdernocken Gemüsestreifen Consommé di cervo gnocchetti al ginepro julienne di verdure	16
Albula-Bergkartoffelcremesuppe Schnittlauchtartelette  Zuppa di patate di montagna dell'Albula tartelette all'erba cipollina	15

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



Wild-Capuns Salsiz Wildschinken Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante  Capuns di selvaggina Salsiz prosciutto di selvaggina verdure (anche in versione vegetariana)	23	35
Veltliner Pizzoccheri Salbei Wirsing Mangold Kartoffeln  Pizzoccheri della Valtellina salvia verze coste patate	19	29
Hausgemachte Ravioli Hirschschmorbratenfüllung Fichtensprossenbutter Birnen Ravioli fatti in casa ripieno di brasato di cervo burro di germogli di abete rosso pere	22	34
Hausgemachte Kartoffel-Ricottataschen Pilzfüllung Rahmspinat Tomaten  Gnocchi di patate con ricotta fatti in casa ripieno di funghi crema di spinaci pomodoro	21	32

FLEISCH

CARNE

- Siedfleisch vom Kalbsschulterspitz | Wurzelgemüse | grüne Kräutersauce | Apfel-Meerrettich-Sahne 44
Bollito di spalla di vitello | verdure | salsa verde | crema di mele e rafano
- Gebackenes & gefülltes Kalbskotelett | Trüffelkäse | Rohschinken | Albula-Bergkartoffeln | Preiselbeerkompott 52
Cordon bleu con osso
formaggio al tartufo | prosciutto crudo | patate di montagna Albula | composta di mirtilli rossi
- Rosa Lammracks | Bergackerbohnen | Bockshornklee | Zimttomaten | Nelkenjus 48
Carré di agnello rosa | fagioli di montagna | fieno greco | pomodori alla cannella | jus ai chiodi di garofano
- Hirschgulasch | Rotkraut | Quarkpizokel | Kalettes | Marroni 47
Gulasch di cervo | cavolo rosso | Pizokel al quark | calettes | castagne
- Rosa Rindsfilet | Trüffelkruste | Schwarzwurzeln | Plain in Pigna | Rotweinjus 58
Filetto di manzo rosa | crosta di tartufo | scorza nera | Plain in Pigna | jus di vino rosso

FISCH

PESCE

- Gebratener Zander | Apfel-Minz-Sauerkraut | Topinambur 43
Lucioperca arrosto | crauti alla mela e menta | topinambur
- Gebratenes Saiblingsfilet | Schnittlauchrisotto | Randen 44
Filetto di salmerino arrostito | risotto all'erba cipollina | barbabietola
- Konfierter Lachs | Kräutercrumble | Berglinsen | Schwarzwurzeln 42
Salmone confit | crumble alle erbe | lenticchie di montagna | scorza nera

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Frischkäsetörtchen Quitte Vogelbeersorbet Cheesecake mela cotogna sorbetto al sorbo rosso	15
Schokolade Randen Sauerrahm Cioccolato barbabetola panna acida	16
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgenkompott Zimtglace Tatsch grigionese al quark caramellato composta di prugne gelato alla cannella	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 FATTI IN CASA | GELATI (A PALLINA)

Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Apfel Erdbeere Sorbetto: arancia rossa limone sorbo rosso mela 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

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 FISCH

PROVENIENZA PESCE

Lachs salmone	(CH) (NO)
Saibling salmerino	(CH) (IS)
Zander luccioperca	(FAO27)

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH) (IT)
Wild selvaggina	(CH) (AT) (IT)
Kalb vitello	(CH)
Lamm agnello	(CH) (IRL)
Schwein maiale	(CH)
Geflügel pollame	(CH)

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), Swisslachs (Lostallo)
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

Dezember 2024