

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. Hier dürfen auch Gäste mit ihren wohlerzogenen Hunden essen.

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!

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 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. Gli ospiti possono mangiare qui 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 Recepziun oder im Restorant dal Parc.

Vi chiediamo gentilmente di prenotare al ricevimento oppure presso il Restorant dal Parc entro le 17.

Chateaubriand

70

Sauce Béarnaise | Jus | Ostschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat

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

AM TISCH FLAMBIERT

FLAMBÉ AL TAVOLO

Chateaubriand

75

hausgemachte Speziaisauce | Ostschweizer Pommes frites | Langkornreis | glasiertes Gemüse | Blattsalat

Chateaubriand | salsa speciale fatta in casa | patate fritte | 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

Albula Bergackerbohnen-Variation 				21
Variazione di fave di montagna dell'Albula				
Rindsschulterspitz Berglinsen eingelegte Zwiebeln Balsamico Kernöl				26
Punta di spalla di manzo lenticchie di montagna cipolle sottaceto aceto balsamico olio di semi di zucca				
Räucherforellenmousse Randen Meerrettich Apfelpesto				28
Mousse di trota affumicata barbabietola rafano pesto di mele				
Rindstatar (90g 140g) Toastbrot Kapernäpfel Salzbutter Eigelbcreme		  	  	
Tartare di manzo (90g 140g) pane tostato mele ai capperi burro salato crema al tuorlo d'uovo	30			46
Winterlicher Blattsalat Randen Karotten Kohlrabi Stangensellerie Trauben geröstete Baumnüsse 				15
Insalata mista autunnale barbabietole carote cavolo rapa sedano uva noci tostate				
Nüsslisalat Puschlaver Bio-Ei Croûtons 				13
Insalata di songino uovo biologico di Poschiavo crostini				

Salatsaucen: Randen-Meerrettich | Kartoffel | Französisch | Aceto Balsamico
Condimenti: barbabietola e rafano | patate | francese | aceto balsamico

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe	16
Zuppa d’orzo dei Grigioni	
Wildconsommé Wildleberspätzli Gemüsestreifen	16
Consommé di selvaggina spätzle di fegato di selvaggina julienne di verdure	
Kürbiscremesuppe knusprige Kürbiskernbällchen 	15
Vellutata di zucca palline di semi di zucca croccanti	

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



Capuns Salsiz Bündnerfleisch Wurzelgemüse	25	36
Capuns Salsiz carne secca dei Grigioni ortaggi a radice		
Vegetarische Capuns Wurzelgemüse 	21	32
Capuns vegetariani ortaggi a radice		
Randen-Risotto Ziegenfrischkäse Birnen Baumnüsse 	21	32
Risotto alle barbabietole formaggio fresco di capra pere noci		
Hausgemachte Ravioli Wildfleischfüllung Steinpilze getrocknete Moosbeeren	22	34
Ravioli fatti in casa ripieno di selvaggina funghi porcini mirtilli rossi secchi		
Veltliner Pizzoccheri Kartoffeln Wirsing Mangold Salbei 	19	29
Pizzoccheri valtellinesi patate verza bietola salvia		

FLEISCH

CARNE

Siedfleisch vom Rindshohrücken Wurzelgemüse grüne Kräutersauce Apfel-Meerrettich-Sahne Bollito di manzo ortaggi a radice salsa alle erbe aromatiche crema mela e rafano	45
Cordon Bleu Trüffel-Bergkäse Rohschinken Albula Bergkartoffel-Gemüse-Gröstl Preiselbeeren Cordon Bleu formaggio di montagna al tartufo prosciutto crudo Gröstl di patate e formaggio di montagna dell'Albula mirtilli rossi	51
Hirschgulasch Quarkpizokel Rotkraut Marroni Gulasch di cervo pizokel al quark cavolo rosso castagne	44
Gebratene Lammkoteletts Bulgur Bockshornklee grüne Bohnen Rotweinschalotten Costolette d'agnello arrosto bulgur fieno greco fagiolini scalogni al vino rosso	45
Rosa Rindsfilet Albula Bergkartoffeln glasiertes Wintergemüse Pfefferrahmsauce Filetto di manzo rosa patate di montagna dell'Albula verdure invernali glassate salsa cremosa al pepe	58

FISCH

PESCE

Gebratenes Zanderfilet Linsenragout Sauerkraut Trauben Filetto di luccioperca arrosto ragù di lenticchie crauti uva	44
Gebratenes Saiblingsfilet Tagliolini Schwarzwurzeln Kresse Filetto di salmerino arrosto tagliolini scorzonera crescione	43
Überbackenes Lachsfilet Meerrettichkruste Petersilienrisotto Cherrytomaten Filetto di salmone gratinato crosta di rafano risotto al prezzemolo pomodori ciliegino	42

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Karamellmousse Baumnüsse warme Vanillesauce Mousse al caramello noci salsa alla vaniglia	16
Joghurt-Panna-Cotta Kaki Berghonigglace Panna cotta allo yogurt cachi gelato al miele di montagna	15
Bündner Quarktatsch Zwetschgen Zimtglace Tatsch grigionese al quark 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 & GELATI FATTI IN CASA (A PALLINA)

Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Erdbeere Sorbetto: arancia rossa limone sorbo rosso fragola	5
Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams Con: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	7
Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Zimt Gelato: vaniglia cioccolato caffè noci cannella	5
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 FISCH

PROVENIENZA PESCE

Räucherforelle trota affumicata	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccioperca	(FAO27)
Lachs salmone	(NO) (CH)

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH)
Wild selvaggina	(CH) (EU)
Kalb vitello	(CH)
Schwein maiale	(CH) (IT)
Lamm agnello	(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)
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 2025