

Liebe Gäste

Willkommen in unserem gemütlichen Stübli. Wir vom Hotel Parsenn zelebrieren die klassische Gastfreundschaft der Familie Hans Fopp schon in der dritten Generation und seit über 70 Jahren.

Noch immer werden klassische Gerichte wie unser legendäres Rindtatar, flambierte Penne oder zum süssen Abschluss eine Crêpes Suzette am Tisch zubereitet.

Unser Küchenchef Stefano Di Petro ist aus dem schönen Süden Italiens, darum finden Sie nebst unseren Klassikern auch einige sizilianisch inspirierte Gerichte auf unserer Karte.

Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte von regionalen Lieferanten. Diese jahrzehntelangen Geschäftsbeziehungen konnten nur durch gegenseitiges Vertrauen und Loyalität aufgebaut werden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration:

Rindfleisch:	CH / Irland
Kalbfleisch:	CH
Schweinefleisch:	CH
Lammfleisch:	CH / Australien
Geflügel:	CH/ EU
Trockenfleisch:	CH/ Italien
Fisch:	CH / EU / Norwegen / Weissrussland
Krustentiere:	Argentinien
Eier:	CH
Milchprodukte:	CH / Italien / Frankreich



Die kalten Vorspeisen und Salate

Cold starters and salads

Grüner Wintersalat
Green winter salad



12

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotroutons
Lambs lettuce salad with bacon, egg and bread croutons

18

**Geräucherter Alaska Wildlachs mit Fenchel-Orangensalat
an Honig-Senf dressing und Meerrettich**

Smoked Alaska wild salmon on fennel and orange salad with honey mustard dressing and horseradish

25

Aus Italien

From Italy

**Parmaschinken hauchdünn geschnitten mit marinierten Artischocken,
Rucola und Grana Padano**

Parma ham sliced paper-thin with marinated artichokes, arugula and Grana Padano

23

**Arrancini, knusprig gebackene sizilianische Reisbällchen
gefüllt mit Rindsbolognese serviert mit Aioli Dip**

Arrancini, crispy baked Sicilian rice balls filled with beef bolognese served with aioli dip

16

Carpaccio von Gambero Rosso an Kräutersalat auf cremigem Limettenrisotto

Carpaccio of Gambero Rosso with herb salad on creamy lime risotto

28

Die Suppen

Soups

Kürbiscremesuppe
Pumpkin cream soup



13

Rindsbouillon mit Steinpilzravioli
Beef bouillon with porcini ravioli

11

Pikante Kokossuppe mit Riesenkrevetten
Spicy coconut soup with giant shrimps

15



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan

Die Hauptgerichte

Main courses

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art an Champignonrahmsauce mit Rösti

Veal cut into strips Zurich style with mushroom cream sauce and rösti

Kleine Portion 40

Portion 46

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Dill Gurkensalat

Breaded veal schnitzel with french fries and cucumber dill salad

Kleine Portion 38

Portion 44

Davoser Hackbraten an Cognac-Rahmsauce mit Safran-Kartoffelstock und glasierten Karotten

Davos meatloaf in cognac cream sauce with saffron mashed potatoes and glazed carrots

Portion 38

Lammrücken im Kürbiskernmantel an Thymianjus mit Polenta und Ratatouille

Lamb rack in pumpkin seed coating with thyme jus and polenta with ratatouille

Portion 40

Tagliata vom Irischen Rind 200g auf Rucola und Grana Padano mit Pommes frites

Tagliata of Irish Beef 200g on rocket salad and Grana Padano with french fries

Portion 49

Vegetarische Capuns

Vegetarian capuns



Portion 25

Tomahawk vom Schweizer Rind für 2 Personen mit Sauce Bernaise, Pommes frites und Saisongemüse

Tomahawk of Swiss beef for 2 persons with Bernaise sauce, French fries and seasonal vegetables

pro Person 72



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan

Parsenn Stübli Klassiker

Parsenn Stübli classics

Beefsteak Tatar frisch geschnitten (am Tisch zubereitet) <i>Beefsteak tatar freshly cut, prepared at the table</i>	Kl. Portion 100g 31	Gr. Portion 150g 41
--	----------------------------------	----------------------------------

Penne alla Vodka (am Tisch flambiert) <i>Penne alla Vodka (flambéed at the table)</i>	ab 2 Personen/ pro Person <i>As from 2 persons/ per person</i>	32
---	--	----

Burgunder Schnecken nach Art des Hauses <i>Burgundy snails, our special recipe</i>	½ Dutzend 17	Dutzend 27
--	------------------------	----------------------

Käsefondue und ein Kirsch <i>Cheese fondue with a cherry schnapps</i>		pro Person 33
---	---	-------------------------

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Loup de Mer auf Limettenrisotto mit glasierten Artischocken und Datterini-Tomaten
Stir fried fillet of Loup de Mer on lime risotto with glazed artichokes and Datterini tomatoes

42



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan

Dessert

Käseauswahl von Kuh, Schaf und Ziege mit Mostarda und Hausbrot <i>Cheese selection of cow, sheep and goat with mostarda and house bread</i>	24
Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Gianduia-Herz Sauerrahmeis und Mango-Passionsfruchtsauce <i>Lukewarm chocolate cake with liquid gianduia heart</i> <i>Sour cream ice cream and mango passion fruit sauce</i>	15
Waldbeeren Halbgefrorenes mit Rumsauce <i>Forest berries semi-frozen with rumsauce</i>	11
Apple Pie Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanillesauce <i>Lukewarm apple pie with vanilla sauce</i>	12
Crepes Suzette Orangencrepes am Tisch flambiert, mit Vanilleeis serviert <i>Orange crepes flambéed at the table, served with vanilla ice cream</i>	pro Person 18



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan