

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem gemütlichen Stübli. Seit über 70 Jahren pflegen wir im Hotel Parsenn die klassische Gastfreundschaft der Familie Hans Fopp – heute in der dritten Generation. Traditionelle Spezialitäten wie unser Rindstatar, flambierte Penne oder eine Crêpes Suzette bereiten wir noch immer direkt am Tisch für Sie zu.

Unser Küchenchef **Stefano Di Petro** bringt mit seinen sizilianischen Wurzeln mediterrane Inspiration in unsere Karte und ergänzt unsere Klassiker mit authentischen, süditalienischen Aromen.

Wir arbeiten seit Jahrzehnten eng mit regionalen Produzenten zusammen – Partnerschaften, die auf Vertrauen und Qualität beruhen.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten informiert Sie unser Team gerne.

Dear Guest

A warm welcome to our cozy *Stübli*. For more than 70 years, the Parsenn Hotel and the Fopp family—now in its third generation—have been dedicated to genuine, traditional hospitality. Classic dishes such as our beef tartare, flambéed penne or Crêpes Suzette continue to be prepared for you right at the table.

Our head chef, **Stefano Di Petro**, brings a touch of Sicily to our kitchen, complementing our timeless classics with Mediterranean flavors.

Whenever possible, we source our ingredients from regional producers—trusted partnerships that have grown over decades.

If you have any questions regarding allergens or intolerances, our team will be happy to assist you.

Deklaration:

Rindfleisch:	CH / Irland
Kalbfleisch:	CH
Schweinefleisch:	CH
Lammfleisch:	CH / Irland
Geflügel:	CH/ Frankreich
Trockenfleisch:	CH/ Italien
Fisch:	CH / Großbritannien
Krustentiere:	Argentinien
Eier:	CH
Milchprodukte:	CH / Italien / Frankreich



Die kalten Vorspeisen und Salate

Cold starters and salads

Grüner Wintersalat Green winter salad	12	
Nüsslisalat, gebratene Speckstreifen, Ei, Brotcroutons Lambs lettuce salad, bacon, egg, bread croutons	15	
Markknochen, Meersalz, Toast Marrow bones, sea salt, toast	18	
Süßkartoffelsalat in Chillisauce und Tofu in Tempura Sweet Potato Salad in Chili Sauce and Tempura Tofu	19	
Rindscarpaccio geräuchert «Alpinstyle», Heu und Steinpilzduft, Olivenöl, Meersalz Smoked beef carpaccio «Alpinstyle», hay, porcini mushroom scent, olive oil, sea salt	29	

Die Suppen

Soups

Steinpilzcremesuppe Porcini cream soup	16	
Französische Zwiebelsuppe French onion soup	14	
Hummer Bisque mit Scampi und Gemüsestreifen Lobster bisque with a scampi and strips of vegetables	21	

Aus Italien

From Italy

Pappardelle mit Kalbsbolognese Pappardelle with veal ragout	26	
Tagliolini mit Camberoni Ragout und Zitronensauce Tagliolini with Prawn Ragout and lemonsauce	31	
Tagliolini mit frischen Trüffel Tagliolini with fresh truffle	32	 



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan

Die Hauptgerichte

Main courses

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti, Gemüsebouquet
Veal cut Zurich style, mushroom cream sauce, rösti, vegetables

Kleine Portion 42

Portion 48

Rindsentrecôte Cafe de Paris 200g, Pommes frites
Beef entrecôte Cafe de Paris 200g, French fries

Portion 55

Kalbs Osso Bucco Gremolata mit Risotto Milanese

Braised veal Osso Buco with Gremolata, served with saffron Risotto alla Milanese

Portion 47

Coq au vin klassisch mit Salzkartoffeln und glasierten Karotten

Classic coq au vin with boiled potatoes and glazed carrots

Portion 45

Kalbs Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites, Dill Gurkensalat

Breaded veal schnitzel, French fries and cucumber dill salad

Kleine Portion 40

Portion 46

Davoser Hackbraten, Cognac-Rahmsauce, Kartoffelstock, glasierte Karotten

Davos meatloaf, cognac cream sauce, mashed potatoes, glazed carrots

Portion 41

Lammkotelettes Provencale, Thymianjus, Polenta, Pak Choi

Lamb chops Provençal, thyme jus, polenta, pak choi

Portion 49

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

Tomahawk of Swiss beef for 2 persons with Bernaise sauce, French fries, seasonal vegetables
DIE VORFREUDE DAUERT ca. 30 MIN

pro Person 74



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan

Parsenn Stübli Klassiker

Parsenn Stübli classics

	Kl. Portion	Gr. Portion
Beefsteak Tatar frisch geschnitten (am Tisch zubereitet) Beefsteak tatar freshly cut (prepared at the table)	100g 31	150g 41
Penne alla Vodka (am Tisch flambiert) Penne alla Vodka (flambéed at the table)	 ab 2 Personen/ pro Person As from 2 persons/ per person	32
Burgunder Schnecken nach Art des Hauses Burgundy snails, our special recipe	½ Dutzend 17	Dutzend 27
Käsefondue mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons und ein Kirsch Cheese fondue with Potatoes, onions, pickles and a cherry schnapps	 pro Person 35	

Aus dem Wasser

Grillfestival von Wolfsbarschfilet mit Zucchini, Auberginen und Peperoni mit Olivenöl und Trockenreis Grill festival of sea bass fillet with zucchini, eggplant and bell peppers with rice	42
--	----



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan