

## 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», hey, 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

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

## Aus dem Wasser

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



Preise in CHF inkl. Mwst.



Diese Speisen sind vegetarisch



Diese Speisen sind vegan