

SALATE – INSALATE – SALADS - SALADES

Reichhaltiges Salatbuffet / Buffet d'insalate / Salad buffet / Buffet de salade		15.--
*** „Fitnesssalat“ (100gr CH-Pouletbrust frisch/Schweiz)		29.--
Bunter Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen, Früchte und Ei		
<i>Insalata mista con petto di pollo arrosto (100gr fresco/Svizzero) frutta e uovo</i>		
Salad platter with roasted chicken breast slices (100gr fresh/Swiss) fruit and egg		
<i>Salade avec blanc de poulet rôti (100gr frais/Suisse) fruits et œuf</i>		
*** Nüsslisalat (Feldsalat)	nature	13.--
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und Speck		16.--
Eingelegten Steinpilzen, Parmesan, Hirschtrockenfleisch, Ei & Röstbrotwürfel		21.--
*** Insalata di soncino con uovo, crostini di pane, porcini marinati, parmigiano, carne secca di cervo		
*** Lamb's lettuce salad with egg, roasted bread crumbs and bacon		
Marinated porcini mushrooms, parmesan, dried meat of venison, egg & roasted bread crumbs		
*** Salade de doucette avec œuf, croûtons, bolets marinés, parmesan, viande de cerf séchée		
Bunter Blattsalat aus der Küche		11.--
<i>Insalata verde dalla cucina / Green salad (served) - Salade verte (servie)</i>		

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS – ENTRÉES

Sockeye Rotlachs aus Wildfang Alaska, geräuchert	110g Hauptspeise	39.--
Mit Meerrettichrahm, Toast und Butter	80g Vorspeise	32.--
<i>Salmone rosso Sockeye, affumicato, selvaggio dall'Alaska con crema al rafano, toast e burro</i>		
Wild Alaskan Sockeye red salmon, smoked, with horseradish-foam, toast and butter		
<i>Saumon rouge sauvage de l'Alaska Sockeye, fumé, avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
RINDS – TARTAR „Corvatsch“	150gr als Hauptspeise	43.--
Frisch und klassisch zubereitet in der Küche mit Toast und Butter	100gr als Vorspeise	32.--
<i>Tartara di manzo „Corvatsch“, preparata in cucina, fresca e al modo classico, toast e burro</i>		
Tartar beefsteak „Corvatsch“, fresh and classically prepared in the kitchen, with toast and butter		
<i>Le Tartare „Corvatsch“, préparé frais et classique en cuisine, avec toast et beurre</i>		
Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten / Bruschetta all'aglio con pomodori secchi		8.50
<i>Garlic bread with dried tomatoes - Pain à l'ail avec tomates séchées</i>		

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS – SOUPES

Bergeller Brotsuppe mit Steinpilzravioli und Kräuterrahm		15.--
<i>Zuppa di pane Val Bregaglia con ravioli ripieni di porcini e panna alle erbe</i>		
Bread soup "Val Bregaglia" with ravioli filled with porcini mushrooms and herb cream		
<i>Potage au pain « Val Bregaglia » avec ravioli farcis de bolets et crème aux herbes</i>		
*** Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûtons		16.--
<i>Zuppa di cipolle con crostini al formaggio</i>	als Vorspeise	13.--
Onion soup with cheese crumbs / Potage à l'oignon avec croûtons au fromage		
Bündner Gerstensuppe oder *** Gemüsesuppe / Zuppa d'orzo o *** zuppa di verdura		14.--
Barley soup or *** Vegetable soup / Potage à l'orge ou *** aux légumes	als Vorspeise	11.--
Rindsbouillon mit Flädli oder Ei oder Speckknödel		14.--
<i>Brodo con celestina O uovo o canederli allo speck / Beef broth with shredded pancake</i>		11.--
Or egg Or clear bacon dumpling / Bouillon de bœuf Célestine ou à l'œuf ou avec boulette au lard		

CURRY

*** Gemüsecurry / Curry alle verdure / Vegetable curry / Curry aux légumes		32.--
Curry mit Poulet ODER ***Tofu / Curry di pollo O ***Tofu		36.--
<i>Curry with chicken OR ***Tofu / Curry avec poulet OU***Tofu</i>		
Curry mit Riesenkrevetten / Curry con gamberoni /		45.--
Curry with giant shrimps / Curry avec crevettes géantes		

Alle unsere Curries werden im Basmatireisring serviert und mit frischen Früchten und Nüssen garniert

Tutti i nostri Curry vengono serviti con riso basmati e guarniti con frutta fresca e noci

All our Curries are served in a basmati rice ring and garnished with fresh fruits and nuts

Tous nos Curry sont servis dans un cercle de riz basmati et garnis avec fruits fraîches et noix

***** Auch VEGAN erhältlich *** Su richiesta anche VEGANO*** VEGAN option available ***Option végétalienne disponible**

VEGI & VEGAN / PIATTI VEGETERIANI & VEGANI

Tris di pasta ,Corvatsch‘		33.--
Puschlaver Pizzoccheri, Gemüsecapuns,	als Vorspeise	27.--
Bergkäseravioli mit Pilzragout		
<i>Die Pastagerichte können auch einzeln bestellt werden</i>		
<i>Pizzoccheri alla Valtellinese, involtini di verza ripieni alla Grigionese in salsa alle erbette con verdura</i>		
<i>E ravioli ripieni di formaggio su ragù di funghi / Le paste possono anche essere ordinate separatamente</i>		
Selection of delicious local pasta specialities / Dumplings Grison style on herb sauce and vegetables		
Local buckwheat noodles with potatoes, Savoy cabbage, cheese and cheese-ravioli with mushroom ragout		
(the dishes can be ordered separately)		
<i>Sélection de pâtes locales / Paupiettes Grisonnaises à la sauce aux herbes et légumes</i>		
<i>Nouilles avec farine sarrasin, pommes de terre, chou frisé et fromage et raviolis au fromage</i>		
<i>Avec ragoût de champignons</i>		
<i>(Toutes les pâtes peuvent être servies séparément)</i>		
Kartoffelgnocchi mit Tomatenragout und Rucola		24.--
<i>Gnocchi di patate al pomodoro e rucola</i>	als Vorspeise	19.--
Potatodumplings (Gnocchi) with tomato ragout and rocket/		
<i>Gnocchi de pommes de terre sauce tomate et roquette</i>		
*** Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern		29.--
<i>Risotto ai funghi porcini con erbette fresche</i>	als Vorspeise	24.--
Risotto with porcini mushrooms and fresh herbs /Risotto aux bolets et herbes fraîches		
*** Safranrisotto ODER ***Spinatrisotto		26.--
<i>Risotto alla Milanese (zafferano) O *** agli spinaci</i>	als Vorspeise	21.--
Risotto with saffron OR *** Risotto with spinach		
<i>Risotto au safran OU *** aux épinards</i>		
Mais-Pasta “Vegenara” an Mandel-Kokossauce und Gemüse		25.--
<i>Pasta di granoturco alla salsa di mandorle e latte di cocco con verdura</i>		
Corn - Pasta “Veganara” with Almond–Coconut sauce with vegetables		
<i>Pâtes au maïs à la sauce d’amandes et lait de coco avec légumes</i>		
*** Reichhaltiger Gemüseteller/Piattono di verdura mista		29.--
Rich plate of vegetables / Assiette riche de légumes		

CORVATSCH CLASSICS

Saltimbocca vom Hirsch an Marsalajus mit Risotto und Gemüse		44.--
<i>Saltimbocca di cervo alla Marsala con risotto e verdura</i>		
Saltimbocca of red deer on Marsalasauce with risotto and vegetables		
<i>Saltimbocca de cerf au jus Marsala avec risotto et légumes</i>		
Escalope of venison (stag) with glazed apple slices on mushroom ragout		
With vegetable-flour dumplings		
<i>Escalope de cerf avec pommes glacées sur ragoût de champignons</i>		
<i>Avec gnocchi de farine aux légumes</i>		
Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce, Rösti und Tagesgemüse		42.--
<i>Sminuzzato di vitello alla crema di porcini, Rösti e verdura del giorno</i>		
Sliced veal in creamy porcini sauce, rösti potatoes and vegetables of the day		
<i>Emincé de veau à la crème de bolets, Rösti et légumes du jour</i>		
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites		42.--
<i>Scaloppina di vitello alla viennese con patatine fritte</i>		
Bread-crumbed veal escalope Vienna style with French fries		
<i>Escalope Viennoise pané avec pommes frites</i>		
Engadiner Lamm BURGER, Bergkäse,Speckscheiben,Salat,Tomaten,Zwiebelringe & Pommes frites		29.--
<i>Hamburger di agnello dell'Engadina, formaggio, Speck, foglia d'insalata, pomodoro, cipolla e patatine fritte</i>		
BURGER from the Engadin Lamb, cheese, bacon, salad leaf, tomato, onion and French fries		
<i>Hamburger d'agneau de l'Engadine, fromage, lard, feuille de salade, tomate, oignon et pommes frites</i>		

HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITÀ DELLA CASA / HOUSE- SPECIALTY / SPÉCIALITÉE DE LA MAISON

„Mischtchratzerli“ vom Grill (min. 35 Minuten) (Stubenküken) Mit unserer Spezial-Gewürzmischung Und frischem Rosmarin, mit 1 Beilage nach Wahl <i>Galletto allo spiedo con condimento della casa e rosmarino fresco, con 1 contorno a scelta</i> Grilled baby chicken (min. 35 minutes) With “Corvatsch” blend of spices and fresh rosemary and 1 side dish at your choice <i>Coquelet grillé au condiment “Corvatsch” et romarin frais et 1 garniture au choix</i>	42.--
1 serviert an 2 Personen mit 1 Beilage nach Wahl <i>1 servito a 2 persone con 1 contorno a scelta</i> 1 served for 2 persons with 1 side dish at your choice / 1 servi pour 2 personnes avec 1 garniture au choix	56.--

LES CORDONS BLEU

Cordon Bleu vom Kalb „Corvatsch“ Gefüllt mit Bergkäse und Schinken mit Pommes frites und Gemüse <i>Cordon bleu di vitello „Corvatsch“, ripieno di formaggio di montagna e prosciutto cotto</i> <i>Con patatine fritte e verdura</i> Cordon bleu of veal “Corvatsch” (mountain cheese and ham), french fries and vegetables <i>Cordon bleu de veau « Corvatsch » farci avec fromage de montagne et jambon</i> <i>Avec pommes frites et légumes</i>	45.--
Cordon Bleu vom Hirsch gefüllt mit Bergkäse & Bresaola In Kürbiskernpanade mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse <i>Cordon bleu di cervo ripieno di formaggio di montagna e bresaola in crosta di semi di zucca</i> <i>Con patate al rosmarino e verdura</i> Cordon bleu of venison in pumpkin seed panada filled with mountain cheese & Bresaola Served with rosemary potatoes and vegetables <i>Cordon bleu de cerf farci avec fromage de montagne et Bresaola, pané avec grains de potiron</i> <i>Servi avec pommes au romarin et légumes</i>	45.--

FISCH – PESCE – FISH – POISSON

Ganze Zuchtforelle vom Grill <u>oder</u> gebraten <u>oder</u> blau Mit Kräuterkartoffeln <u>oder</u> Basmatireis und Blattspinat <i>Trota alla griglia <u>o</u> alla mugnaia <u>oppure</u> lessa con patate al prezzemolo <u>o</u> riso e spinaci</i> Whole trout grilled, <u>or</u> pan fried <u>or</u> poached with parsley potatoes <u>or</u> basmati rice and spinach <i>Truite d'élevage grillée <u>ou</u> meunière <u>ou</u> au bleu avec pommes persillées <u>ou</u> riz basmati et épinards</i> - in Folie mit Weißwein und Gemüse gegart - <i>al cartoccio, bollita con vino bianco e verdura</i> - in foil-poached with white wine and vegetables - <i>en papillote pochée avec vin blanc et légumes</i>	39.--	Zuschlag supplemento supplement supplément	4.--
Fischteller NEPTUN - Piatto di pesce NETTUNO - Neptune plate – Assiette Neptune Lachsschnitzel, Forellenfilet & Riesenkrevetten vom Grill, Kräuterkartoffeln & Blattspinat <i>Scaloppina di salmone, filetto di trota e gamberoni alla griglia con patate alle erbetto & spinaci</i> Grilled escalope of salmon, trout filet, giant shrimps with herb potatoes & spinach <i>Escalope de saumon, filet de truite et crevettes géantes grillés avec pommes aux herbes & épinards</i>	43.--		

*** GLUTENFREIE PASTA + BROT auf Wunsch erhältlich***

PASTA + PANE SENZA GLUTINE disponibile su richiesta

GLUTENFREE PASTA & BREAD available on request

PASTA ET PAIN SANS GLUTEN disponible on option

*** Auch VEGAN erhältlich *** Su richiesta anche VEGANO*** VEGAN option available ***Option végétalienne disponible

FONDUES & RACLETTE

Käsefondue nach Hausrezept / Fonduta di formaggio	pro Person	29.--
Cheese fondue Corvatsch style / Fondue au fromage		
Mit Steinpilzen / Con funghi porcini	pro Person	35.--
With porcini mushrooms / Avec bolets		
Mit Tomaten / Con pomodoro / With tomato / Avec tomates	pro Person	32.--
... zusätzlich serviert mit Schalenkartoffeln und Birnen	pro Person	6.50
<i>... con patate lesse in buccia e pere</i>		
... With potatoes in their skin and pears / Avec pommes en chemise et poires		
... zusätzlich mit Bündner Trockenfleischspezialitäten	pro Person	12.--
<i>... con affettato misto / with assorted dried cold meats / avec viandes froides séchées</i>		
Racletteplausch (240 g)	pro Person	35.--
3 Sorten Käse (Nature, geräuchert und Knoblauch)		
Mit kleinen Kartoffeln und Essiggemüse		
<i>Raclette (240 g) con 3 varietà di formaggio (naturale, affumicato e aglio)</i>		
<i>Con patate lesse in buccia e sott'aceti</i>		
Raclette (240 g) with 3 kinds of cheese (natural, smoked and garlic)		
With potatoes in their skin and mixed pickles		
<i>Raclette (240 g) avec 3 sorts de fromage (nature, fumé et ail)</i>		
<i>Avec pommes en chemise et légumes au vinaigre</i>		
Fondue Chinoise à discrétion (min. 2 Pers.)	pro Person	55.--
Reichhaltiges Fleischfondue mit gemischtem Blattsalat,	pro Kind/per bambino 3-10	35.--
Grosser Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes frites		
<i>Fonduta di carne mista con insalata verde, Grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte</i>		
Mixed meat fondue with green salad, big choice of sauces, rice and/or French fries		
<i>Fondue Chinoise avec salade verte, choix de sauces, Riz et/ou pommes frites</i>		
Fondue Bourguignonne (min. 2 Pers.)	pro Person	62.--
Mit gemischtem Blattsalat, 200 g Rindfleischwürfel in heissem Öl zubereitet		
Grosse Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes frites		
<i>Fonduta Bourguignonne con insalata verde, 200 g di manzo a cubetti da cuocere in olio bollente</i>		
<i>Con grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte</i>	<i>per bambino 3-10</i>	
Meat fondue Bourguignonne with green salad, 200 g cubes of beef to be boiled in hot oil		
And big choice of sauces, rice and/or French fries		
<i>Fondue Bourguignonne avec salade verte et 200 g de viande de bœuf,</i>		
<i>Choix de sauces, riz et/ou pommes frites</i>		
Supplement für 100 g Rindfleischwürfel	pro Person	18.--
<i>Supplemento per 100 g di cubetti di manzo</i>		
Supplement for 100 g beef cubes		
<i>Supplément pour 100 g de bœuf</i>		

Preise inkl. MwSt. – prezzi inclusi IVA – prix inclus TVA – Prices including VAT – 8%

*** Auch VEGAN erhältlich *** Su richiesta anche VEGANO *** VEGAN option available *** Option végétalienne disponible

VOM HOLZKOHLENGRILL / ALLA BRACE / FROM OUR CHARCOAL GRILL / GRILL AU CHARBON

Zigeunerspiess / <i>Spiedino di manzo</i> / Beef skewer / <i>brochette de bœuf</i>	(180 g)	38.--
Rindsfilet / <i>Filetto di manzo</i> / Beef filet / <i>Filet de bœuf</i>	(180 g)	55.--
Engadiner Lamm / <i>Agnello dell'Engadina</i> / Lamb / <i>Agneau de l'Engadine</i>	(180 g)	46.--
Kalbsschnitzel / <i>Scaloppina di vitell</i> / Veal escalope / <i>Escalope de veau</i>	(150 g)	40.--
Hirschfiletmédailles / <i>Filetto di cervo</i> / Filet of venison / <i>Filet de cerf</i>	(150 g)	47.--
Pouletbrust / <i>Petto di pollo</i> / Chicken breast / <i>Blanc de poulet</i>	(150 g)	31.--
Schweinssteak / <i>Bistecca di maiale</i> / Pork steak / <i>Steak de porc</i>	(150 g)	30.--
Krevettenspiess / <i>Spiedino di gamberoni</i>	(150 g)	43.--
Skewer of giant shrimps / <i>Brochette de crevettes géantes</i>		

Inbegriffen ist EINE der folgenden Beilagen & Tagesgemüse & unser Hausgemachtes Duo von Kräuter- und Olivenbutter
Incluso UNO dei seguenti contorni & verdura del giorno & il nostro duo di burro alle erbe ed olive fatto in casa
Included is ONE side dish at your choice & vegetables of the day & our duo of herb and olive butter
Inclue UNE des suivantes garnitures & légumes du jour & notre duo du beurre Café de Paris et beurre aux olives

BEILAGEN – CONTORNI – SIDE DISHES – GARNITURES

Pommes frites / *Patatine fritte* / **French fries** / *pommes frites*
Nudeln / *tagliatelle* / **Noodles** / *nuilles* - **Risotto** / **Risotto-rice** / *risotto* - **Basmatireis** / *riso* / **Basmati rice** / *riz basmati*
Salzkartoffeln / *patate lesse* / **Boiled potatoes** / *pommes nature*
Rosmarinkartoffeln / *patate al rosmarino* / **Rosemary potatoes** / *pommes au romarin*

Ohne zusätzliches Gemüse / *senza verdura extra* / **without extra vegetables** / *sans légumes extra:*
Gemüseepizokels / *gnocchetti di farina alla verdura* / **Vegetable-flour dumplings** / *Gnocchi de farine aux légumes*
Grüner Salat / *Insalata verde* / **Green salad** / *salade verte*

SAUCEN – SALSE – SAUCES

Pfeffersauce / *Salsa al pepe* / **Pepper sauce** / *Sauce au poivre*
Pilzrahmsauce / *Salsa alla crema di funghi* / **Creamy mushroom sauce** / *Sauce à la crème de champignons*
Zwiebelsauce / *Salsa alle cipolle* / **Onion sauce** / *Sauce aux oignons*
Bratensauce / *Salsa arrosto* / **Gravy** / *Sauce rôtie*
Rahmsauce / *Salsa alla crema* / **Cream sauce** / *Sauce à la crème*
Dillsauerrahmsauce / *Panna acidula all'aneto* / **Dill - Sourcream sauce** / *Sauce à la crème fraîche avec aneth*

Pro Sauce 3.-- / Per salsa 3.-- / Per sauce 3.--

Unsere Produkte beziehen wir bei Lieferanten unseres Vertrauens:

(Bei Fragen, wenden sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter)

I nostri prodotti vengono acquistati da fornitori della nostra fiducia:

(se avete domande, vogliate rivolgervi alle nostre cameriere)

We buy our products at local – nous achetons nos produit locale

Heuberger St. Moritz, Lardi Poschiavo, Saxer Sta. Maria,

Camichel/Largiadèr Chapella/S-chanf, Casty Zuoz

Rind, Schwein, Kalb / <i>manzo, maiale, vitello</i> / Beef, pork, veal / <i>boeuf, porc, veau</i>	Münstertal/Puschlav/Grisons
Lamm / <i>Agnello</i> / Lamb / <i>Agneau</i>	Engadin / Local
Wild / <i>Selvaggina</i> / Game / <i>chasse</i>	CH/DE/AT
Geflügel / <i>pollame</i> / Chicken / <i>poulets</i>	CH / Switzerland
Krevetten / <i>Gamberoni</i> / Giant shrimps / <i>Crevette géantes</i> von/da/from/de Bianchi	Vietnam MSC zertif.
Frische Forellen Zucht / <i>trote fresche allevamento</i> / Farmed trouts / <i>truites d'élevage</i>	CH
Forellenfilets aus Zucht / <i>filetti trota di allevamento</i>	CH / IT
Roter-Rauchlachs, Wildfang / <i>salmone affumicato, rosso, selvaggio</i>	Alaska
Lachs aus Zucht / <i>Salmone di allevamento</i>	Norwegen

***** Auch VEGAN erhältlich *** Su richiesta anche VEGANO*** VEGAN option available ***Option végétalienne disponible**