

SALATE – INSALATE – SALADS - SALADES

Reichhaltiges Salatbuffet / Buffet d'insalate / Salad buffet / Buffet de salade	14.--
***Nüsslisalat (Feldsalat)	nature 13.--
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln, eingelegten Steinpilzen, Parmesan, Hirschtrockenfleisch	21.--
<i>Insalata di soncino con uovo, crostini di pane, porcini marinati, parmigiano, carne secca di cervo</i>	
Lamb's lettuce salad with egg, roasted bread crumbs, marinated porcini, parmesan, dried meat of venison	
<i>Salade de doucette avec œuf, croûtons, bolets marinés, parmesan, viande de cerf séchée</i>	
*** „Fitnesssalat“ (100gr CH-Pouletbrust frisch/Schweiz)	28.--
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>	
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	36.--
Mit Meerrettichrahm, Toast und Butter	80g	Vorspeise	29.--
<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>			
Trockenfleischspezialitäten mit Produkten aus der Region		Hauptspeise	31.--
Mit Bergkäse und Essiggemüse		Vorspeise	25.--
<i>Affettato misto Poschiavino con formaggio e sott'aceti</i>			
Assorted dried cold meats with cheese and mixed pickles / Viandes froides séchées avec fromage et légumes au vinaigre			
RINDS – TARTAR „Corvatsch“	150gr	Hauptspeise	41.--
Frisch und klassisch zubereitet in der Küche mit Toast und Butter	100gr	Vorspeise	30.--
<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			8.50
<i>Bruschetta all'aglio con pomodori secchi - Garlic bread with dried tomatoes - Pain à l'ail avec tomates séchées</i>			

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS – SOUPES

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

CURRY

*** Gemüsecurry / Curry alle verdure / Vegetable curry / Curry aux légumes	29.--
Curry mit Poulet / Curry di pollo Curry with chicken / Curry avec poulet	33.--
Curry mit Riesenkrevetten / Curry con gamberoni	42.--
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 Curries sont servis dans un circle de riz basmati et garnis avec fruits fraîches et noix

VEGI & VEGAN / PIATTI VEGETERIANI & VEGANI

Tris di pasta ,Corvatsch‘	33.--
Puschlaver Pizzoccheri, Gemüsecapuns, Bergkäseravioli mit Pilzragout	27.--
als Vorspeise	
Die Pastagerichte können auch einzeln bestellt werden	
<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 3 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 3 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 avec ragoût de champignons</i>	
<i>(Toutes les pâtes peuvent être servies séparément)</i>	
Kartoffelgnocchi mit Tomatenragout und Rucola	23.--
<i>Gnocchi di patate al pomodoro e rucola</i>	18.--
als Vorspeise	
Potatodumplings (Gnocchi) with tomato ragout and rocket / Gnocchi de pommes de terre sauce tomate et roquette	
*** Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern	29.--
<i>Risotto ai funghi porcini con erbette fresche</i>	24.--
als Vorspeise	
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>	21.--
als Vorspeise	
Risotto with saffron OR *** Risotto with spinach	
<i>Risotto au safran OU *** aux épinards</i>	
Mais-Pasta “Vegenara” an Mandel-Kokos-Sauce	24.--
<i>Pasta di granoturco alla salsa di mandorle e latte di cocco</i>	
Corn - Pasta “Veganara” with Almond–Coconut sauce / Pâtes au maïs à la sauce d’amandes et lait de coco	
*** Reichhaltiger Gemüseteller/Piattono di verdura mista	28.--
Rich plate of vegetables / Assiette riche de légumes	

CORVATSCH CLASSICS

BURGER vom Engadiner Lamm, Bergkäse, Speckscheiben, Salatblatt, Tomaten	27.--
Und Zwiebelringe mit Pommes frites	
<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>	
Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce, Rösti und Tagesgemüse	42.--
<i>Sminuzzato di vitello alla crema di porcini, Rösti e verdura del giorno</i>	36.--
kleine Portion	
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>	36.--
kleine Portion	
Bread-crumbed veal escalope Vienna style with French fries	
<i>Escalope Viennoise pané avec pommes frites</i>	

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

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

„Mischtraterli“ vom Grill (min. 35 Minuten)	42.--
(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>	
1 serviert an 2 Personen mit 1 Beilage nach Wahl /1 servito a 2 persone con 1 contorno a scelta	56.--
1 served for 2 persons with 1 side dish at your choice /1 servie pour 2 personnes avec 1 garniture à choix	

LES CORDON BLEUS

Cordon Bleu vom Kalb „Corvatsch“	44.--
Gefüllt mit Bergkäse und Schinken mit Pommes frites und Gemüse	
<i>Cordon bleu di vitello, „Corvatsch“ ripieno di formaggio di montagna, prosciutto cotto 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 de fromage du montagne et jambon avec pommes frites et légumes</i>	
Cordon Bleu vom Hirsch gefüllt mit Bergkäse & Bresaola	43.--
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>Servito 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 de fromage du montagne et Bresaola pané avec grains de potiron</i>	
<i>Servi avec pommes au romarin et légumes</i>	
Cordon Bleu vom Schwein „Engadiner Art“	34.--
Gefüllt mit Bergkäse, Rohschinken und Salbei mit Pommes frites und Gemüse	
<i>Cordon bleu di maiale all'Engadinese, ripieno di formaggio di montagna, prosciutto crudo e salvia,</i>	
<i>Servito con patatine fritte e verdura</i>	
Cordon bleu of pork “Engadine Style” filled with mountain cheese, cured ham and sage	
Served with French fries and vegetables	
<i>Cordon bleu de porc « Engadine Style » farci de fromage de montagne, jambon cru et sauge</i>	
<i>Servi avec pommes frites et légumes</i>	

FORELLE – TROTA – TROUT – TRUITE

Ganze Zuchforelle vom Grill <u>oder</u> gebraten <u>oder</u> blau	36.--
Mit Kräuterkartoffeln <u>oder</u> Basmatireis und Blattspinat	
<i>Trota alla griglia o alla mugnaia oppure lessa con patate al prezzemolo o 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 ou meunière ou au bleu avec pommes persillées ou riz basmati et épinards</i>	
- in Folie mit Weißwein und Gemüse gegart	Zuschlag 3.--
- al cartoccio, bollita con vino bianco e verdura	supplemento
- in foil-poached with white wine and vegetables	supplement
- en papillote pochée avec vin blanc et légumes	supplément

GRILL

Rindsfilet / Filetto di manzo / Beef filet / Filet de bœuf	(180 g)	53.--
Engadiner Lamm - Kotelett und Medaillon / Agnello dell'Engadina	(200 g)	44.--
Engadin Lamb escalope and chop / Agneau de l'Engadine escalope etcotelette	(160 g)	38.--
Kalbsschnitzel / Scaloppina di vitello / Veal escalope / Escalope de veau	(150 g)	38.--
	(100 g)	32.--
Hirschfilet / Filetto di cervo / Filet of venison / Filet de cerf	(150 g)	44.--
	(100 g)	38.--
Pouletbrust / Petto di pollo / Chicken breast / Blanc de poulet	(150 g)	26.--
Schweinssteak / Bistecca di maiale / Pork steak / Steak de porc	(150 g)	28.--
	(100 g)	22.--
Krevettenspiess / Spiedino di gamberoni	(150 g)	41.--
Skewer of giant shrimps / Brochette de crevettes géantes	(100 g)	35.--

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

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

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.--

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

... con patate lesse in buccia e pere
... With potatoes in their skin and pears / Avec pommes en chemise et poires
... zusätzlich mit Bündner Trockenfleischspezialitäten pro Person **12.--**
... con affettato misto / with assorted dried cold meats / avec viandes froides séchées

Racletteplausch (240 g)	pro Person	35.--
--------------------------------	------------	--------------

3 Sorten Käse (Nature, geräuchert und Knoblauch)

Mit kleinen Kartoffeln und Essiggemüse

Raclette (240 g) con 3 varietà di formaggio (naturale, affumicato e aglio)
Con patate lesse in buccia e sott'aceti

Raclette (240 g) with 3 kinds of cheese (natural, smoked and garlic)

With potatoes in their skin and mixed pickles

Raclette (240 g) avec 3 sorts de fromage (nature, fumé et ail)
Avec pommes en chemise et légumes au vinaigre

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

Fonduta di carne mista con insalata verde, Grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte

Mixed meat fondue with green salad, big choice of sauces, rice and/or French fries

Fondue Chinoise avec salade verte, choix de sauces, Riz et/ou pommes frites

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

Fonduta Bourguignonne con insalata verde, 200 g di manzo a cubetti da cuocere in olio bollente

Con grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte

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

Fondue Bourguignonne avec salade verte et 200 g de viande de bœuf, choix de sauces, riz et/ou pommes frites

Supplement für 100 g Rindfleischwürfel / Supplemento per 100 g di cubetti di manzo //	pro Person	18.--
--	-------------------	--------------

Supplement for 100 g beef cubes / Supplément pour 100 g de bœuf

RÖSTI

RÖSTI „LISA“	39.--
Mit geräuchertem Wildfang-Alaska Rotlachs Sockeye, Rucola und Dillsauerrahmsauce <i>Con salmone selvaggio rosso Sockeye, dell'Alaska, affumicato, rucola e panna acidula all'aneto</i> Rösti potatoes with smoked wild Alaskan red salmon Sockeye, rocket and sour cream with dill <i>Avec saumon rouge sauvage, fumé, de l'Alaska, roquette et crème fraîche à l'aneth</i>	
RÖSTI „HUBERTUS“	45.--
Rösti mit Hirschfiletmedaillons, gebratenen Speckstreifen, Pilzsauce und Gemüse <i>Rösti con medaglioni di filetto di cervo, pancetta, salsa ai funghi e verdura</i> Rösti potatoes with dear fillet medallions, bacon and onion sauce <i>Rösti avec médaillons de filet de cerf, lard, sauce aux champignons et légumes</i>	
METZGER - RÖSTI	29.--
Heuberger's Spezial-Kalbsbratwurst vom Grill Mit gebratenen Speckstreifen auf knuspriger Rösti und Zwiebelsauce <i>Rösti con salsiccia di vitello, pancetta e salsa di cipolle</i> Rösti potatoes with veal sausage, bacon and onion sauce <i>Rösti avec saucisse de veau, lard et sauce d'oignons</i>	
JÄGER - RÖSTI	29.--
Rösti mit Heuberger's geräucherter Hirschwurst / Rösti con salsiccia di cervo affumicata Rösti potatoes with Heuberger's smoked sausage of venison (stag) / Rösti avec saucisse de cerf fumé	
ÄLPLER - RÖSTI	29.--
Rösti mit Zwiebeln und Speck überbacken mit Bergkäse und 1 Spiegelei <i>Rösti con cipolle e pancetta gratinato con formaggio e 1 uovo al tegamino</i> Rösti potatoes with onions and bacon baked with cheese and 1 fried egg <i>Rösti avec oignons et lard gratiné avec fromage et 1 œuf au plat</i>	
RÖSTIPFANNE MIT 3 SORTEN GEMÜSE / Rösti con 3 tipi di verdura	28.--
Rösti potatoes with variety of vegetables / Rösti avec variété de 3 légumes	
RÖSTIPFANNE NATURE/ Rösti al naturale/ Plain rösti potatoes / Rösti nature	19.--
RÖSTIPFANNE MIT KÄSE ÜBERBACKEN / Rösti con formaggio gratinato	23.--
Rösti potatoes with gratinated cheese / Rösti avec fromage gratiné	
RÖSTIPFANNE MIT 1 SPIEGELEI / Rösti con 1 uovo al tegamino	21.--
Rösti potatoes with 1 fried egg / Rösti avec 1 œuf au plat	
+ 1 Spiegelei, + 1 uovo al tegamino + 1 fried egg + 1 oeuf au plat	5.--

***** 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 *****

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)

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

Camichel/Largiadèr Chapella/S-chanf, Casty Zuoz

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

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

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