

KLEINE KARTE

SALATE - SALADS - INSALATE - SALADES

Bunter Salatteller mit Schinken und Ei	21.--
<i>Insalata mista con prosciutto e uova - Salad platter with ham and egg</i> <i>Salade mêlée avec jambon et œuf</i>	
Kleiner gemischter Salat - Piccola insalata mista	14.--
<i>Small mixed salad – Petite salade mêlée</i>	
Bunter Blattsalat aus der Küche	11.--
<i>Insalata verde dalla cucina</i> <i>Green salad (served) - Salade verte (servie)</i>	
Nüsslisalat (Feldsalat)	16.--
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und gebratenem Speck	
<i>Insalata di soncino con uovo, crostini di pane e speck arrosto</i> <i>Lamb's lettuce salad with egg, roasted bread crumbs and bacon</i> <i>Salade de doucette avec œuf, croûtons et lard rôtis</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>	
Cervelatsalat <u>mit</u> oder <u>ohne</u> Käse, Garniert mit bunten Salaten	23.--
<i>Insalata di wurstel con o senza formaggio e insalata mista</i> <i>Sausage salad with or without cheese garnished with mixed salad</i> <i>Salade de cervelat avec ou sans fromage garni avec salades mêlées</i>	
Cervelatsalat <u>mit</u> oder <u>ohne</u> Käse <u>OHNE</u> bunte Salate	16.50
<i>Senza insalata mista - without mixed salad – sans salade mêlée</i>	

SUPPEN - SOUPS - MINESTRE - POTAGES

Rindsbouillon mit Flädli <u>oder</u> Eigelb <u>oder</u> Speckknödel	14.--
<i>Brodo con celestina <u>o</u> uovo <u>o</u> canederli allo speck</i> Als Vorspeise 11.-- <i>Broth with shredded pancake <u>or</u> egg <u>or</u> bacon dumplings</i> <i>Bouillon de bœuf Célestine <u>ou</u> à l'œuf <u>ou</u> avec boulette au lard</i>	
Bündner Gerstensuppe <u>oder</u> Gemüsesuppe	14.--
<i>Zuppa d'orzo <u>o</u> zuppa di verdura</i> Als Vorspeise 11.-- <i>Barley soup <u>or</u> vegetable soup – Potage à l'orge <u>ou</u> aux légumes</i>	
Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûton	16.--
<i>Zuppa di cipolle con crostone al formaggio</i> Als Vorspeise 13.-- <i>Onion soup with cheese crumb</i> <i>Potage à l'oignon avec croûtons au fromage</i>	
Bergeller Brotsuppe mit Steinpilzravioli und Kräuterrahm	16.--
<i>Zuppa di pane Val Bregaglia con ravioli ripieni di porcini e panna alle erbette</i> <i>Bread soup "Val Bregaglia" with ravioli filled with porcini, herb cream</i> <i>Potage au pain « Val Bregaglia » avec ravioli farcis de bolets, crème aux herbes</i>	

AUFSCHNITT & KÄSE
AFFETTATI & FORMAGGI
CURED MEATS & CHEESE
CHARCUTERIES & FROMAGE

Regionale Trockenfleischspezialitäten als Hauptspeise **31.--**
Bresaola, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse kl. Portion **25.--**
Affettato misto Bresaola, Prosciutto crudo, Salametto, Formaggio
Assorted cold meats, dried beef meat, cured ham, salami-Swiss style, cheese
Viandes froides avec fromage, bresaola, jambon cru, salsiz, fromage

Sockeye Rotlachs aus Wildfang Alaska, 110g Hauptspeise **39.--**
Geräuchert, mit Meerrettichrahm, 80g Vorspeise **32.--**
Toast und Butter

Salmon rosso Sockeye, affumicato, selvaggio dall'Alaska
Con crema al rafano, toast e burro

Wild Alaskan Sockeye red salmon, smoked,
With horseradish-foam, toast and butter
Saumon rouge sauvage de l'Alaska Sockeye, fumé,
Avec mousse au raifort, toast et beurre

Bündner Salsiz mit Essiggemüse **16.--**
Salametto Grigionese con sott'aceti / Local cold salami, mixed pickles
Salami Grisonnais avec légumes au vinaigre

Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten **8.50**
Bruschetta all'aglio con pomodori secchi
Garlic bread with dried tomatoes - Pain à l'ail avec tomates séchées

Gemischter Käseteller 4 Sorten **19.50**
Mit Birnenstreifen und Nüssen
Piatto con 4 formaggi spicchi di pera e noci
 4 assorted cheese with slices of pear and nuts
4 sortes de fromage avec poire et noix

Portion Käse – porzione formaggio 80 gr **11.50**
 Cheese portion – portion de fromage
 Appenzeller **oder/o/or/ou** Gruyere **oder/o/or/ou** Gorgonzola
 Engadin Natura mild **oder/o/or/ou** Engadin Bio medium
 Engadin Bergkäse Forte / *Montagna forte* / Mountain cheese salty
 Parmesan **oder/o/or/ou** Feta

SANDWICHES - PANINI

Sandwiches gefüllt nach Wahl mit: **9.80**

Gekochtem Schinken und/oder Käse oder Salami

Oder Rohschinken oder Bresaola

Dabei immer mit oder ohne Butter, Salatblätter, Tomatenscheibe

Sandwich a scelta con:

Prosciutto cotto e/o formaggio o salame o prosciutto crudo

*O bresaola sempre **con** o **senza** burro, insalata, pomodoro*

Sandwiches at your choice with:

Cooked ham **and/or** cheese **or** salami **or** cured ham or bresaola

Always **with** or **without** butter, salad, tomato

Sandwich à votre choix avec:

*Jambon **et/ou** fromage **ou** salami **ou** jambon cru **ou** viande séchée*

*Toujours **avec** **ou** **sans** beurre, salade, tomate*

Schinken-Käsetoast - Toast al prosciutto e formaggio **8.70**

Ham and cheese toast – *Croque-monsieur*

PASTA

Pizzoccheri alla Valtellinese **27.--**

Mit Kartoffeln, Wirsing und Bergkäse **22.--** kl. Portion

Local buckwheat–noodles with potatoes, savoy cabbage, cheese

Spécialité locale: nouilles, farine sarrasin, pommes de terre,

Chou frisé, fromage

Spaghetti Bolognese oder Napoli **22.-- /19.--**

Spaghetti alla bolognese **o** al pomodoro **18.-- /15.--** kl. Portion

With meat sauce **or** tomato sauce

*Avec sauce de viande **ou** tomate*

FAVOURITES

Spezial-Kalbsbratwurst oder Hirschwurst mit 1 Beilage (160g) **23.--**

Salsiccia di vitello - *Veal sausage* – *Saucisse de veau*

„Mischtchratzerli“ vom Grill (min. 35 Minuten) **42.--**

(Stubenküken) Mit unserer Spezial-Gewürzmischung

Und frischem Rosmarin mit 1 Beilage nach Wahl

Galletto allo spiedo con condimento della casa e rosmarino fresco

E un contorno a scelta

Grilled baby chicken with “Corvatsch” blend of spices, fresh rosemary

And one side dish at your choice

Coquelet grillé au condiment “Corvatsch” et romarin frais

Et une garniture au choix

1 serviert an 2 Personen mit 1 Beilage nach Wahl **56.--**

1 servito a 2 persone con 1 contorno a scelta

1 served for 2 persons with 1 side dish at your choice

1 servi pour 2 personnes avec 1 garniture au choix

ALLERLEI VOM GRILLROST
SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA
GRILLED MEATS
GRILLADES

Schweinssteak - <i>Bistecca di maiale</i> Pork steak - <i>Steak de porc</i>	(150 g)	30.--
Pouletbrust – <i>Petto di pollo</i> Chicken breast – <i>Blanc de poulet</i>	(150 g)	31.--
Rindsfilet – <i>Filetto di manzo</i> Beef filet - <i>Filet de bœuf</i>	(180 g)	55.--
Kalbsschnitzel - <i>Scaloppina di vitello</i> Veal escalope - <i>Escalope de veau</i>	(150 g)	40.--
Hirschfiletmedaillons - <i>Medaglioni di filetto di cervo</i> Venison filet medallions - <i>Médailles de filet de cerf</i>	(150 g)	47.--
ENGADINER LAMM Medaillon und Kotelett (200 g) <i>Agnello dell'ENGADINA medaglione e cotoletta</i> ENGADIN LAMB Medaillon and Chop <i>AGNEAU DE L'ENGADINE Médaille et Côtelette</i>	(200 g)	46.--
Riesenkrevettenspiess - <i>Spiedino di gamberoni</i> (150 g) Skewer of giant shrimps - <i>Brochette de crevettes géantes</i>	(150 g)	43.--

Im Preis inbegriffen ist eine der folgenden Beilagen:
 Basmatireis oder Nudeln oder Kartoffelsalat oder grüner Salat

Nel prezzo è compreso uno dei seguenti contorni:
Riso basmati o tagliatelle o insalata di patate o insalata verde

This price includes one of the following side dishes:
 Basmati rice or noodles or potato salad or green salad

Une des suivantes garnitures est incluse dans le prix:
Riz basmati ou nouilles ou salade de pommes de terre ou salade verte



FONDUES & RACLETTES

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