




# RESTAURANT CORVATSCH

*St. Moritz*


## Salate

### Salads

<b>Bunter Blattsalat</b> 	11.50
<i>Colorful leaf salad</i>	
<b>Gemischte Salate</b> 	12.50
<i>Mixed seasonal salad</i>	
<b>Nüsslisalat</b> 	13.00
<i>Lamb's lettuce</i>	
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und Speck	16.00
<i>With chopped egg, toasted bread cubes and bacon</i>	
Mit eingelegten Steinpilzen, Parmesan, Hirschtrockenfleisch, Ei und Röstbrotwürfeln	21.00
<i>With pickled porcini mushrooms, parmesan, dried game meat, egg and toasted bread cubes</i>	

## Vorspeisen

### Starters

<b>120g Rindstatar „Corvatsch“</b>	32.00
Frisch und klassisch zubereitet in der Küche mit Toast und Butter	
<i>Beef tartar "Corvatsch", fresh and classic prepared in the kitchen with toast and butter</i>	
<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b> 	33.00
Mit Honig- Senf- Dill Dressing, rote Zwiebelringe, Kapern und Toast	
<i>Homemade graved salmon with mustard- honey- dill dressing, red onion rings, caper berries and toast</i>	
<b>Bündner Trockenfleischspezialitäten</b>	31.00
Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse	
<i>Regional dried meat specialties, beef grisoni, raw ham, salsiz and mountain cheese</i>	


## Suppen

### Soups

<b>Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûtons</b>	13.00
<i>Prättigauer onion soup with mountain cheese croûtons</i>	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	11.50
<i>Grisons barley soup</i>	
<b>Rindsbouillon mit Flädli oder Ei</b>	11.50
<i>Beef bouillon with pancake stripes or egg</i>	

## Rösti

### Swiss hasbrown

<b>Metzger Rösti</b>	29.00
Mit Heubergers Spezial-Kalbsbratwurst vom Grill, gebratene Speckstreifen und Zwiebelsauce	
<i>With Heuberger's special grilled veal sausage, fried bacon and onion sauce</i>	
<b>Äpler - Rösti</b> 	26.00
Mit Zwiebeln, Speck, überbacken mit Bergkäse und einem Spiegelei	
<i>With onions, bacon, gratinated with mountain cheese and a fried egg</i>	

# RESTAURANT CORVATSCH

*St. Moritz*

## Vegetarisch und Pasta

### Vegetarian and pasta

<b>Pizzoccheri alla Valtinese</b> 	24.50
Buchweizennudeln, Kartoffeln, Wirsing und Bergkäse <i>Buckwheat noodles, potatoes, savoy cabbage and mountain cheese</i>	
<b>Gemüsecapuns</b> 	24.50
Béchamelsauce, Salbeibutter und Tomaten <i>Vegetable Capuns, Béchamel sauce, sage butter and tomatoes</i>	
<b>Hausgemachte Ravioli</b> 	24.50
Spinat, Ricotta, Salbeibutter und Parmesan <i>Homemade ravioli with spinach, ricotta, sage butter and parmesan</i>	
<b>Kartoffelgnocchi</b> 	22.50
Gorgonzola <i>Potato gnocchi with gorgonzola</i>	
<b>Steinpilzrisotto</b> 	25.00
Mit frischen Kräutern <i>Porcini risotto with fresh herbs</i>	
<b>Reichhaltiger Gemüseteller</b>  	25.00
<i>Rich vegetable plate</i>	

## Corvatsch Classics

### Corvatsch classics

<b>Saltimbocca vom Hirsch</b>	44.00
Mit Marsalajus, Risotto und Gemüse <i>Deer Saltimbocca with Marsala sauce, risotto and vegetables</i>	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	43.00
Mit Steinpilzsauce und Rösti <i>Veal slices with porcini mushroom sauce and Swiss hash browns</i>	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b>	41.00
Mit Pommes Frites <i>Original Viennese escalope with French fries</i>	
<b>Cordon Bleu vom Kalb «Corvatsch»</b>	42.00
Mit Bergkäse und Schinken gefülltes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Veal escalope stuffed with mountain cheese and ham with French fries</i>	
<b>Engadiner Lamm-Burger</b>	28.00
Mit Bergkäse, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebelringen und Pommes frites <i>Engadin lamb burger with mountain cheese, bacon, salad, tomatoes, onion rings and French fries</i>	

# RESTAURANT CORVATSCH

*St. Moritz*

## Hausspezialität

*House speciality*

«Mistchratzerli» vom Grill  39.00

Mit Spezial-Gewürzmischung und frischem Rosmarin (mind. 35 Minuten)

*Whole baby chicken with special spice mixture and fresh rosemary (min. 35 minutes)*

Ganze Zuchtforelle

Vom Grill / *From the grill*

Gebraten / *fried*

29.00

## Vom Holzkohlegrill

*From the charcoal grill*

Räuberspiess 180g 36.00

*Meat skewer*

Rinds-Entrécôte 230g 45.00

*Beef Entrecote*

Engadiner Lamm 200g 41.00

*Engadine lamb*

Maispouarden Surpreme 200g 29.50

*Guinea fowl supreme*

Schweinskotelett 200g 29.00

*Pork chop*

Lachs-Darne 220g 39.00

*Darne of salmon*

Inklusive einer Beilage, einer Sauce und Tagesgemüse

*Including one side dish, one sauce and daily vegetables*

## Beilagen

*Side dishes*

Pommes frites / *French fries*

Salzkartoffeln / *boiled potatoes*

Rosmarinkartoffeln / *rosemary potatoes*

Risotto / *Risotto*

Grüner Salat / *green salad*

5.50

## Saucen

*Sauces*

Pfeffersauce / *pepper sauce*

Pilzrahmsauce / *muschroom cream sauce*

Zwiebelsauce / *onion sauce*

Bratensauce / *gravy*

Dillsauce / *dill sauce*

Hausgemachte Kräuterbutter / *homemade herb butter*

3.00

# RESTAURANT CORVATSCH

*St. Moritz*

## Fondue

### Fondue

Käsefondue nach Hausrezept (min. 2 Personen) / <i>Cheese fondue home recipe</i> 🌱	31.00
Mit Steinpilzen / <i>with porcini mushrooms</i>	35.00
Mit Tomaten / <i>with tomatoes</i>	33.00
Portion Kartoffeln und Birnen / <i>Portion potatoes and pears</i>	6.00

Fondue Chinoise à discrétion (min. 2 Personen)	55.00
--	-------

Reichhaltiges Fleischfondue mit gemischtem Blattsalat, grosser Saucenauswahl mit Reis und/oder Pommes frites  
*Rich meat fondue with mixed leaf salad, large selection of sauces with rice and/or French fries*

## Desserts 🌱

### Sweets

Baumnuss-Tiramisù 🥜	10.50
<i>Walnut Tiramisu</i>	

Gebrannte Vanille-Crème mit Beerenkompott	9.50
<i>Burned vanilla crème with berries compote</i>	

Toblerone Cake und Schokoladenmousse 🥜	12.50
<i>Toblerone cake and chocolate mousse</i>	

Apfelstrudel 🥜	12.50
Vanilleglace und Vanillesauce	
<i>Apple strudel with vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	

Coupe Danemark	9.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
<i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	

Affogato 🥜	13.50
Vanille Glace, Espresso, geröstete Mandeln	
<i>Vanilla ice cream, espresso, roasted almonds</i>	

## MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Ice Cream 🥜 🌱	
Vanille Dream, Espresso Croquant, Swiss Chocolat	pro Kugel / <i>per scoop</i> 3.50
Caramelita, Strawberry, Stracciatella, Pistachio	+1.50 mit Rahm / <i>with whipped cream</i>

Sorbet / <i>Sherbets</i>	
Lemon-Lime, Strawberry- Raspberry, Passionfruit-Mango 🌱 🥜	3.5 pro Kugel / <i>per scoop</i>

Zitronen Limettensorbet mit Vodka 🌱	13.50
<i>Lemon-Lime sherbet with Vodka</i>	

# RESTAURANT CORVATSCH

*St. Moritz*

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen  
Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit

*Our service staff will be happy to inform you about additives,  
allergens & food intolerance*



*Glutenfrei  
Gluten free*



*Lactosefrei  
Lactose free*



*vegetarisch  
vegetarian*



*vegan  
vegan*



*kann Nüsse enthalten  
may contain nuts*

## **Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte:** ***Origin meat, poultry, fish and seafood:***

Kalb, *Veal*  
Rindfleisch, *Beef*  
Lamm, *Lamb*  
Schwein, *Pork*  
Poulet, *Poultry*

Hirsch, *Deer*

Lachs, *Salmon*

Schweiz, *Switzerland*  
Schweiz, *Switzerland*  
Schweiz, *Switzerland*  
Schweiz, *Switzerland*  
Schweiz, Ungarn, Frankreich  
*Switzerland, Hungary, France*  
Österreich, Neuseeland  
*Austria, New Zealand*  
Schottland, *Scotland*

(Preise in CHF inklusive MwSt.)  
(Prices in CHF including Vat.)