

RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Menu

VORSPEISEN STARTER

Bunter Blattsalat

Colorful leaf salad

ODER / OR

Hausgebeizter Graved Lachs

Mit Honig- Senf- Dill Dressing, rote Zwiebelringe,
Kapern und Toast

*Homemade graved salmon with mustard- honey- dill dressing,
red onion rings, caper berries and toast*

ODER / OR

Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûtons

Prättigauer onion soup with mountain cheese croutons

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Kalbsgeschnetzeltes

Mit Steinpilzsauce und Rösti
*Veal slices with porcini mushroom sauce
and Swiss hash browns*

ODER / OR

Forellenfilet «Müllerin Art»

Mit Zitrone, Petersilie, Butterkartoffeln und Gemüse
Trout filet, lemon, parsley and boiled potatoes

ODER / OR

Spinatrisotto

Mit frischem Babyspinat
Risotto with fresh baby spinach

DESSERT

Baumnuss-Tiramisù

Walnut Tiramisu

ODER / OR

Tahiti Vanille-Crème brûlée

Tahiti vanilla crème brulee

ODER / OR

Tagesdessert

Dessert of the day

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*

Menu 1



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, <i>Veal</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Rindfleisch, <i>Beef</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Lamm, <i>Lamb</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Schwein, <i>Pork</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Poulet, <i>Poultry</i>	Schweiz, Ungarn, Frankreich <i>Switzerland, Hungary, France</i>
Hirsch, <i>Deer</i>	Österreich, Neuseeland <i>Austria, New Zealand</i>
Lachs, <i>Salmon</i>	Schottland, <i>Scotland</i>

RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Menu

VORSPEISEN STARTER

Gemischte Salate 
Mixed seasonal salad

ODER / OR

Rindstartar „Corvatsch“

Frisch und klassisch zubereitet in der Küche
mit Toast und Butter
*Beef tartar "Corvatsch", fresh and classic prepared
in the kitchen with toast and butter*

ODER / OR

Bündner Gerstensuppe

Grisons barley soup

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Cordon Bleu vom Hirsch

Gefüllt mit Bergkäse und Bresaole
in Kürbiskernpanade mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse

*Deer cordon bleu stuffed with mountain cheese
and bresaola, pumpkin seed breading
with rosemary potatoes and vegetables.*

ODER / OR

Gebratenes Lachsfilet

Mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln
Salmon filet with creamed spinach and parsley potatoes

ODER / OR

Steinpilzrisotto

Mit frischen Kräutern
Porcini risotto with fresh herbs

DESSERT

Toblerone-Cake und Schokoladenmousse

Toblerone cake and chocolate mousse

ODER / OR

Apfelstrudel

Vanilleglace und Vanillesauce
Apple strudel with vanilla ice cream and vanilla sauce

ODER / OR

Tagesdessert

Dessert of the day

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*

Menu 2



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, <i>Veal</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Rindfleisch, <i>Beef</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Lamm, <i>Lamb</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Schwein, <i>Pork</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Poulet, <i>Poultry</i>	Schweiz, Ungarn, Frankreich <i>Switzerland, Hungary, France</i>
Hirsch, <i>Deer</i>	Österreich, Neuseeland <i>Austria, New Zealand</i>
Lachs, <i>Salmon</i>	Schottland, <i>Scotland</i>

RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Menu

VORSPEISEN STARTER

Nüsslisalat

gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und Speck
*Lamb's lettuce,
With chopped egg, toasted bread cubes and bacon*

ODER / OR

Geräucherter Lachs

Meerrettichrahm, Kapern, rote Zwiebelringe
und Toast
*Smoked salmon, capers, red onions and toast
kitchen with toast and butter*

ODER / OR

Minestrone

Minestrone

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Gegrillter Räuberspiess

Pommes frites, Pfeffersauce, Gemüse
oder kleiner Salat

*Meat skewer, French fries, black pepper sauce,
vegetables or small salad*

ODER / OR

Gebratenes Doradenfilet

Grüne Bohnen, Basmatireis und Mediterraene Sauce

*Dorade filet, green beans, Basmati rice
and mediteranean sauce*

ODER / OR

Hausgemachte Ravioli

Spinat, Ricotta, Salbeibutter und Parmesan

*Homemade ravioli with spinach, ricotta, sage butter
and parmesan*

DESSERT

Tiramisù klassisch

Tiramisu classic

ODER / OR

Gebrannte Vanille-Crème mit Beerenkompotte

Burned vanilla crème with berries compote

ODER / OR

Tagesdessert

Dessert of the day

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, <i>Veal</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Rindfleisch, <i>Beef</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Lamm, <i>Lamb</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Schwein, <i>Pork</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Poulet, <i>Poultry</i>	Schweiz, Ungarn, Frankreich <i>Switzerland, Hungary, France</i>
Hirsch, <i>Deer</i>	Österreich, Neuseeland <i>Austria, New Zealand</i>
Lachs, <i>Salmon</i>	Schottland, <i>Scotland</i>

RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Menu

VORSPEISEN STARTER

Corvatsch Salat

Blattsalate, Trockenfrüchte, Nüsse, getrocknete Tomaten und Pilzen

Colorful leaf salad, dried fruits, nuts, sun dried tomatoes and mushrooms

ODER / OR

Bündner Trockenfleischspezialitäten

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse

Regional dried meat specialties, beef grisoni, raw ham, salsiz and mountain cheese

ODER / OR

Rindsbouillon mit Flädli oder Ei

Beef bouillon with pancake stripes or egg

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Metzger Rösti

Mit Heubergers Spezial-Kalbsbratwurst vom Grill, gebratene Speckstreifen und Zwiebelsauce
With Heuberger's special grilled veal sausage, fried bacon and onion sauce

ODER / OR

Gebratenes Lachsfilet, Zitronen-Risotto und grüner Spargel

Fried salmon filet, lemon risotto and green asparagus

ODER / OR

Kartoffelgnocchi

Gorgonzola

Potato gnocchi with gorgonzola

DESSERT

Vanilla Panna Cotta mit Passionfruchtcoulis

Vanilla Panna Cotta with passion fruit sauce

ODER / OR

Mandarin Cheesecake

Mandarin cheesecake


ODER / OR

Tagesdessert

Dessert of the day


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, <i>Veal</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Rindfleisch, <i>Beef</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Lamm, <i>Lamb</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Schwein, <i>Pork</i>	Schweiz, <i>Switzerland</i>
Poulet, <i>Poultry</i>	Schweiz, Ungarn, Frankreich <i>Switzerland, Hungary, France</i>
Hirsch, <i>Deer</i>	Österreich, Neuseeland <i>Austria, New Zealand</i>
Lachs, <i>Salmon</i>	Schottland, <i>Scotland</i>