




ECHT HEIMELIG

Pure coziness.

RESTAURANT
CORVATSCH
St. Moritz

Salate

Salads

Bunter Blattsalat 	
Colorful leaf salad	11.50
Gemischter Saison-Salat 	
Mixed seasonal salad	12.50
Nüsslisalat 	
Lamb's lettuce	13.00
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und Speck With chopped egg, toasted bread cubes and bacon	16.00

Vorspeisen

Starters

120g Rindstartar „Corvatsch“ Frisch und klassisch zubereitet in der Küche mit Toast und Butter 120 g beef tartar “Corvatsch”, fresh and classic prepared in the kitchen with toast and butter	43.00
Hausgebeizter Graved Lachs  mit Honig-Senf-Dill-Dressing, rote Zwiebelringe, Kapern und Toast House cured graved salmon with mustard honey dill dressing, red onion rings, caper berries and toast	33.00
Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse Regional dried meat specialties Grisons Air-dried beef, raw ham, Salsiz and mountain cheese	31.00
Capuns Val Lumnezia mit Speck, Landjäger, Rohschinken, Zwiebeln, Mangold und Bechamel-Rahmsauce Swiss chard filled with Landjäger, raw ham, onions and Bechamel cream sauce	Vorspeise Starter 19.00 Hauptgang Main course 28.00
Hirsch-Steinpilz-Capuns mit Zwiebeln, Quark, geräuchertem Speck, Hirsch, Mangold und Bechamel-Rahmsauce Swiss chard filled with smoked bacon, deer, and Bechamel cream sauce	Vorspeise Starter 19.50 Hauptgang Main course 28.50

Suppen

Soups

Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûtons Prättigauer onion soup with mountain cheese croûtons	12.50
Bündner Gerstensuppe Barley and vegetable soup with air dried beef from the Grisons	11.50
Rindsbouillon mit Flädli oder Ei Beef boullion with pancake stripes or egg	11.50

Corvatsch Klassiker

Corvatsch Classic

«Mistchratzerli» Mit Hausgewürzmischung und Rosmarin (min. 35 Minuten Zubereitungszeit) Whole roasted spring chicken with spices and rosemary (min. 35 minutes preperation time)	39.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilz-Sauce und Rösti Sliced veal with porcini mushroom-sauce and hash browns	43.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites Original Viennese escalope with French Fries	43.50
Cordon Bleu vom Kalb «Corvatsch» mit Bergkäse und Schinken gefülltes Kalbschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse Veal Cordon Bleu filled with ham and mountain cheese, French Fries and vegetables	45.00
Engadiner Lamm-Burger mit Bergkäse, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebelringe und Pommes Frites Engadin lamb burger with cheese, bacon, salad, tomatoes, onion rings and French Fries	31.00


Vegetarisch und Pasta

Vegetarian and Pasta

Pizzocheri alla Valteline Buchweizennudeln, Kartoffeln, Wirsing, Salbei, Butter und Bergkäse Valtelina buckwheat noodles with potato, savoy cabbage, sage, butter and cheese	24.50
Gemüse-Capuns mit Wurzelgemüse, Zucchini, Quark, Mais, Mangold, und Bechamel-Ramsauce Vegetable Capuns, swiss chard filled with zucchini, sweet corn, root vegetables and Bechamel cream sauce	24.50
Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern Boletus risotto with fresh herbs	25.00
Dinkel-Risotto mit Karotten, Ingwer und Gemüse-Brunoise Spelt risotto with carrots, ginger and vegetables brunoise	24.50
Reichhaltiger Gemüseteller  Rich assortment of seasonal vegetables	25.00

Rösti

Rösti

Metzger Rösti mit Heubergers Kalbstbratwurst vom Grill, gebratene Speckstreifen und Zwiebelsauce with Heuberger grilled veal sausage, bacon and onion sauce	29.50
Älpler Rösti mit Zwiebeln, Speck, überbacken mit Bergkäse und einem Spiegelei with onions, bacon, gratinated with mountain cheese and a fried egg	26.00
Gärtnerin Rösti  mit Saison-Gemüse with seasonal vegetables	24.50

Vom Holzkohlengrill

From the charcoal grill

Bündner «Lostallo» Lachsfilet Salmon from the Region	170g	36.00
Lachsforellenfilet Salmon trout	170g	32.50
Räuberspiess Beef skewer with bacon	180g	37.50
Rindsfilet Beef tenderloin	200g	49.50
Rinds-Entrecôte Beef sirloin	230g	43.50
Rindshohrücken Beef rib eye	240g	42.50
Engadiner Lammkoteletten und Medaillon Lamb from the Engadin, chop and medaillon	200g	43.00
Maispoularden «Supreme» Corn feed chicken supreme	200g	32.00
Thurgauer Apfelschwein-Kotelett Apple fed porc from Thurgau	200g	32.00

Inklusive einer Beilage, einer Sauce und Tagesgemüse
Including one side dish, one sauce and daily vegetables

Beilagen

Supplements – 5.50

Pommes Frites / French Fries
Salzkartoffeln / boiled potatoes
Romarin-Kartoffeln / rosemary potatoes
Risotto / risotto
Grüner Salat / green salad

Saucen

Sauces – 3.50

Pfeffersauce / pepper sauce
Pilzrahmsauce / mushroom cream sauce
Zwiebelsauce / onion sauce
Bratensauce / gravy
Kräuterbutter / herb butter
Beurre blanc Sauce / Beurre blanc sauce

Fondue (min. 2 Personen)

Fondue (min. 2 people)

Käsefondue «Corvatsch» 

Engadin Forte, Freiburger Vacherin and Greyerzer

Cheese Fondue with Engadin forte cheese, Fribourg Vacherin and Gruyere

31.50

Käsefondue «Laudinella» 

Bündner Bergkäse, Freiburger Vacherin, Greyerzer und Appenzeller

Cheese Fondue with Grisons mountain cheese, Fribourg Vacherin,

Appenzeller and Gruyere

31.50

mit Steinpilzen / with boletus mushrooms

5.50

Portion Kartoffeln und Birnen / Portion of Potatoes and pears

5.50

Fondue Chinoise à discrétion

Reichhaltiges Fleischfondue mit gemischtem Blattsalat,

grosser Saucenauswahl, Reis und/oder Pommes Frites

Fondue Chinoise à discretion

Rich meat fondue in bouillon, mixed salad, assorted sauces,

rice and / or French fries

55.00

Desserts 🌿

Desserts

Tiramisù 🍪		
The classic Tiramisù		11.00
Crème Brûlée 🍪		
Caramelized cream with vanilla		10.50
Toblerone-Cake und Schokoladenmousse 🍪		
Toblerone Cake and chocolate mousse		12.50
Apfelstrudel 🍪		
mit Vanille-Glace und Vanille-Sauce		
Apple strudel with vanilla ice cream and vanilla sauce		12.50
Coupe Dänemark 🍪		
Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream		10.50
Coupe Bregalia 🍪		
Marroni-Püree, Vanille-Glace, Schlagrahm und Meringue		
Marroni puree, vanilla ice cream, whipped cream and meringue		11.50
Affogato 🍪		
Eine Kugel Vanille-Glace mit einem Espresso		
One scoop of vanilla ice cream with an espresso		9.50
Mövenpick Ice Cream 🍪		4.00
Vanille, Espresso croquant, Swiss Chocolat, Caramelita	pro Kugel / per scoop	
Strawberry, Straciatella, Pistachio		
		+1.50 mit Rahm with whipped cream
Sorbets 🍷 🌿		4.00
Lemon-Lime, Strawberry-Raspberry, Passionfruit-Mango	pro Kugel / per scoop	

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



Laktosefrei
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, Rindfleisch, Lamm, Schwein
Schweiz
Veal, Beef, Lamb, Pork
Switzerland

Poulet
Schweiz, Ungarn, Frankreich
Poultry
Switzerland, Hungary, France

Hirsch
Österreich, Neuseeland
Deer
Austria, New Zealand

Lachs
Schottland
Salmon
Scotland