

ECHT

HEIMELIG

Pure coziness.

RESTAURANT  
**CORVATSCH**

*St. Moritz*

# Vorspeisen

## Starters

Bunter Blattsalat 	11.50
Colorful leaf salad	
Gemischter Saison-Salat 	12.50
Mixed seasonal salad	
Nüsslisalat 	14.00
Lamb's lettuce	
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und Speck	17.00
With chopped egg, toasted bread cubes and bacon	
Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse Regional dried meat specialties Grisons air-dried beef, raw ham, Salsiz and mountain cheese	32.50

# Fondue (min. 2 Personen)

## Fondue (min. 2 people)

Käsefondue «Corvatsch» 	32.50
Engadin Forte, Freiburger Vacherin and Greyerzer Cheese Fondue with Engadin forte cheese, Fribourg Vacherin and Gruyere	
Käsefondue «Laudinella» 	32.50
Bündner Bergkäse, Freiburger Vacherin, Greyerzer und Appenzeller Cheese Fondue with Grisons mountain cheese, Fribourg Vacherin, Appenzeller and Gruyere	
mit Steinpilzen / with boletus mushrooms	5.50
mit Winter-Trüffel und Prosecco / with winter truffle and Prosecco	9.50
mit Speck und Pflümli / with bacon and plum brandy	5.50
mit Kräutern und Obstbrand / with herbs and fruit spirit	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	11.50
Crème Brûlée 🍪	
Caramelized cream with vanilla	11.50
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	11.50
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 🍪	5.00
Vanilla, Espresso croquant, Swiss Chocolat, Caramelita	pro Kugel / per scoop
Strawberry, Straciatella, Pistachio	
	+1.50 mit Rahm with whipped cream
Sorbets 🍷 🌿	5.00
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

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



Glutenfrei  
Gluten free



Laktosefrei  
Lactose free



vegetarisch  
vegetarian



vegan  
vegan



kann Nüsse enthalten  
may contain nuts

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, Schweiz  
Salmon  
Scotland, Switzerland