

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	14.00
Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und Speck	
With chopped egg, toasted bread cubes and bacon	17.00

Vorspeisen

Starters

Rindstartar „Corvatsch“	Vorspeise
Frisch und klassisch zubereitet in der Küche mit Toast und Butter	Starter
120 g beef tartar „Corvatsch“, fresh and classic prepared in the kitchen with toast and butter	32.00
	Hauptgang
	Main course
	43.00
Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse	
Regional dried meat specialties	
Grisons air-dried beef, raw ham, Salsiz and mountain cheese	32.50
Capuns Val Lumnezia	Vorspeise
mit Speck, Landjäger, Rohschinken, Zwiebeln, Mangold und Bechamel-Rahmsauce	Starter
Swiss chard filled with bacon, Landjaeger, raw ham, onions and Bechamel cream sauce	19.00
	Hauptgang
	Main course
	29.00
Hirsch-Steinpilz-Capuns	Vorspeise
mit Zwiebeln, Quark, geräuchertem Speck, Hirschfleisch, Mangold und Bechamel-Rahmsauce	Starter
Swiss chard filled with smoked bacon, deer, and Bechamel cream sauce	19.50
	Hauptgang
	Main course
	29.50

Suppen

Soups

Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûtons Praettigauer onion soup with mountain cheese croûtons	12.50
Bündner Gerstensuppe Grisons barley-vegetable soup with air-dried beef	11.50
Rindsbouillon mit Flädli oder Ei Beef broth with pancake stripes or egg	11.50

Corvatsch Klassiker

Corvatsch Classic

«Mistkratzerli» Mit Hausgewürzmischung und Rosmarin (min. 35 Minuten Zubereitungszeit) Whole roasted spring chicken with spices and rosemary (min. 35 minutes preparation time)	39.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilz-Sauce und Rösti Sliced veal with porcini-mushroom sauce and hash brown	45.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites Original Viennese escalope with French Fries	45.50
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	46.00
Engadiner Hauswurst mit Sauerkraut und Rösti Smoked beef and pork sausage from the Engadine with sauerkraut and hash brown	31.50
Entrecôte Café de Paris mit Pommes Frites Beef entrecôte with Café de Paris butter and French Fries	46.50
Bündner Lostallo Lachsfilet mit buntem Gemüse, Salzkartoffeln und Beurre blanc Regional Lostallo salmon filet with seasonal vegetables, boiled potatoes and beurre blanc	39.50
Sauerkraut-Platte (ab 2 Personen) mit Speck, Schübli, Schinken, Rippli und Kartoffeln Sauerkraut platter with bacon smoked sausage, ham, smoked pork ribs and potatoes	38.00

Alle Preise in CHF inkl MwSt

Vegetarisch und Pasta

Vegetarian and Pasta

Pizzoccheri alla Valtellinese

Buchweizennudeln, Kartoffeln, Wirsing, Salbei, Butter
und Bergkäse

Valtellina buckwheat noodles with potato, savoy cabbage, sage,
butter and cheese

24.50

Gemüse-Capuns

mit Wurzelgemüse, Zucchini, Quark, Mais, Mangold und Bechamel-Rahmsauce

Vegetable Capuns, swiss chard filled with zucchini, curd, sweet corn,
root vegetables and Bechamel cream sauce

25.50

Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern

Boletus risotto with fresh herbs

26.00

Reichhaltiger Gemüseteller 

Rich assortment of seasonal vegetables

25.00

Rösti & Raclette

Hash brown & Raclette

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 Spiegelei

with onions, bacon, gratinated with mountain cheese and fried egg

27.00

Gärtnerin Rösti 

mit Saison-Gemüse

with seasonal vegetables

24.50

Raclette 

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons

with potatoes, pearl pickling onions and small gherkins

Portion

19.50

à discrétion

41.50

Desserts

Desserts

Tiramisù 		11.50
The classic Tiramisù		
Crème Brûlée 		11.50
Caramelized cream with vanilla		
Toblerone-Cake und Schokoladenmousse 		12.50
Toblerone Cake and chocolate mousse		
Apfelstrudel 		12.50
mit Vanille-Glace und Vanille-Sauce		
Apple strudel with vanilla ice cream and vanilla sauce		
Coupe Dänemark 		11.50
Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream		
Coupe Bregalia 		11.50
Marroni-Püree, Vanille-Glace, Schlagrahm und Meringue		
Marroni puree, vanilla ice cream, whipped cream and meringue		
Affogato 		9.50
Eine Kugel Vanille-Glace mit einem Espresso		
One scoop of vanilla ice cream with an espresso		
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



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, Schweiz
Salmon
Scotland, Switzerland