

ECHT HEIMELIG

PURE COZINESS



SALATE & VORSPEISEN | SALATS & SARTERS


Gemischter Blattsalat 🌿🌾	13
Selektion Salate Samen Dressing	
Colorful leaf lettuce	
<i>Selection of salads seeds dressing</i>	
Nüsslisalat	17
Speck Ei Croutons Dressing	
Lambs lettuce	
<i>bacon egg croutons dressing</i>	
Rindstatar «Corvatsch» 🍷	80g 32
Butter Toast	
Beef tartar «Corvatsch»	150g 43
Butter Toast	
Corvatsch Hausteller	33.5
Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz Bergkäse	
«Corvatsch» Platter	
<i>Grisons air-dried beef cured ham salsiz mountain cheese</i>	

SUPPEN | SOUPS

Rindsbouillon 🍷	12
Flädli oder Ei	
Beef broth	
<i>pancake slices or egg</i>	
Bündner Gerstensuppe 🍷	13
Gerste Gemüse Trockenfleisch	
Grisons barley soup	
<i>barley vegetables air-dried beef</i>	
Prättigauer Zwiebelsuppe 🍷	13
Zwiebel Gemüse Bergkäse Croûton	
Prättigauer onion soup	
<i>onion vegetables mountain cheese croûton</i>	

FONDUE | FONDUE

Fondue «Corvatsch»  32.5
Engadiner Forte | Vacherin | Gruyère
Fondue Cheese «Corvatsch»
Engadiner forte | vacherin | gruyère

Fondue «Laudinella»  32.5
Bündner Bergkäse | Vacherin | Gruyère | Appenzeller
Fondue Cheese «Corvatsch»
Grisons mountain cheese | vacherin | gruyère | appenzeller

VERFEINER DEIN FONDUE

LIFT UP YOUR FONDUE

Augustiner Bier 5.5
Augustiner beer

Getrocknete Tomaten 5.5
Dried tomatoes

Steinpilze 7.5
Porcini mushrooms

Speck | Pflümli 7.5
Bacon | pflümli

Trüffel | Prosecco 11
Truffle | sparkling wine

RACLETTE | RACLETTE CHEESE

Gletscherraclette Sennerei Pontresina  19.5
Mindestens 6 Monate gereift
Kartoffeln | Silberzwiebeln | Cornichons
Glacier raclette from the cheese factory pontresina
At least 6 month matured
Potatoes | pearl pickles | pickles

Natür | natural

Knoblauch | garlic

Pfeffer | pepper

Paprika | bell pepper

Steinpilz | porcini mushroom

Speck | bacon

Ziege | goat

Saaner Raclette vom offenen Feuer 23.5
Mindestens 6 Monate gereift
Saaner raclette from the open fire
At least 6 month matured

FONDUE CHINOISE | FONDUE CHINOISE

Fondue Chinoise à discrétion [ab 2 Personen]	59 p.P.
Rind Kalb Poulet Pommes dreierlei Saucen Blattsalat	
Fondue Chinoise à discrétion [from 2 People]	
<i>Beef veal chicken french fries sauces side salad</i>	

CORVATSCH KLASSIKER | CLASSICS

Hausgemachte Pizzoccherie alla Valtellinese 🌿	24.5
Kartoffeln Wirsing Salbei Bergkäse	
Homemade buckwheat noodles valtellinese style	
<i>potatoes savoy sage mountain cheese</i>	
Gärtnerin Rösti 🌿 🍷	24.5
Saisonales Gemüse	
Garden style hash brown	
<i>Seasonal vegetables</i>	
Metzger Rösti 🍷	29.5
Heuberger Kalbsbratwurst Speck Zwiebeljus	
Budger hash brown	
<i>Veal sausage bacon onion jus</i>	
Mistkratzerli 🍷 🍷	39.5
Pommes Frites Beilagen Salat	
Spring chicken	
<i>French fries side salad</i>	
Räuberspiess 🍷	43
Romarinkartoffeln Gemüse Kräuterbutter	
Beef skewer	
<i>Rosemary potatoes vegetables herb butter</i>	
Kalbsgeschnetzeltes 🍷	46
Steinpilze Rösti Rahmsauce	
Sliced Veal	
<i>Porcini mushrooms hash brown cream sauce</i>	
Wiener Schnitzel	46
Kalb Pommes Frites	
Escalope vienna style	
<i>Veal french fries</i>	
Cordon Bleu 🍷	46
Kalb Pommes Frites Gemüse	
Cordon Bleu	
<i>Veal french fries vegetables</i>	
Bündner Lostallo Lachsfilet 🍷	39.5
Salzkartoffel Gemüse Beurre Blanc	
Grisons salmon filet	
<i>Potatoes vegetables beurre blanc</i>	

DESSERT | *DESSERT*

Tiramisu Klassiker <i>Tiramisu</i> <i>Classic</i>	11.5
Toblerone Küchlein Mousse <i>Toblerone</i> <i>Cake mousse</i>	12.5
Hausgemachter Apfelstrudel Vanille Glace Vanille Sauce <i>Homemade apple strudel</i> <i>Vanilla ice cream vanilla sauce</i>	12.5
Vermicelles Marroni Meringue Rahm <i>Vermicelles</i> <i>Chest nut meringue cream</i>	11.5
Coupe Bregaglia Marronipüree VanilleGlace Rahm Meringue <i>Coupe Bregaglia</i> <i>Mashed chest nut vanilla ice cream cream meringue</i>	14.5
Colonel Zitronensorbet Vodka <i>Colonel</i> <i>Lemon sorbet vodka</i>	9.5
Gelato Amaro Braulio Vanille Glace Braulio <i>Gelato Amaro Braulio</i> <i>Vanilla ice cream braulio</i>	9.5

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