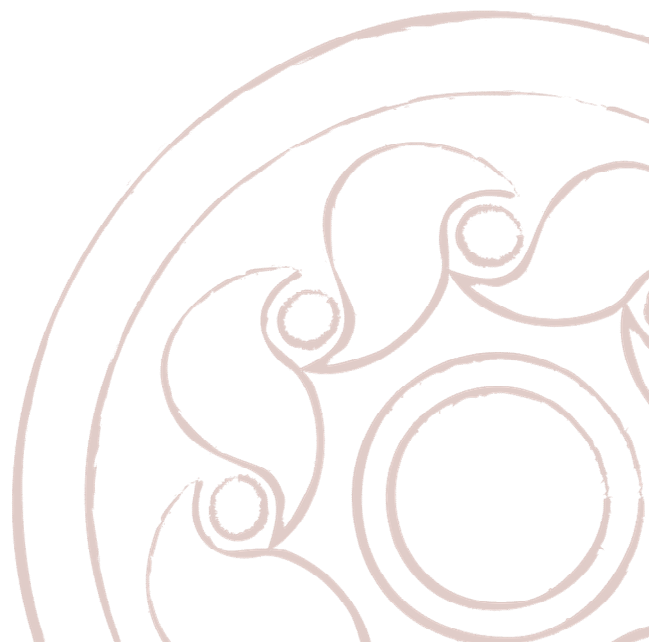


ECHT HEIMELIG

PURE COZINESS

RESTAURANT
CORVATSCH

St. Moritz



SALATE & VORSPEISEN | SALADS & STARTERS

Gemischter Blattsalat 	13
Selektion Blattsalate Kerne & Samen Rohkost Hausdressing	
Mixed leaf lettuce	
<i>Selection of leaf lettuce seeds raw food dressing</i>	
Nüssli-Salat	17
Speck Croutons Ei Hirschsalsiz	
Lamb's lettuce salad	
Bacon croutons egg deer salsiz	
Wurst-Käsesalat	19
Cervelat Bergkäse Essiggurke Zwiebeln	
Sausage and cheese salad	
<i>Sausage mountain cheese pickles onions</i>	
Rindstatar «Corvatsch» 	80g 32
Rindsfilet Ei Zwiebeln Butter Toast	
Beef tartar «Corvatsch»	150g 45
<i>Beef egg onions butter toast</i>	
Corvatsch-Herbstsalat 	20
Gebratene Rehstreifen Eierschwämmli Süss-saurer Kürbis Kabissalat	
Corvatsch autumn salad	
<i>Roasted venison strips chanterelles sweet and sour pumpkin cabbage salad</i>	
Corvatsch Hausteller	33.5
Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz Bergkäse Birnenbrot	
«Corvatsch» Platter	
<i>Grisons air-dried beef cured ham salsiz mountain cheese pear bread</i>	

SUPPEN | SOUPS

Marroni-Cremesuppe 	13.5
Steinpilze Preiselbeeren	
Chestnut creamsoup	
<i>Porcini mushrooms cranberries</i>	
Kürbissuppe 	12.5
Kürbiskerne und Öl	
Pumpkin soup	
<i>Pumpkin seeds and oil</i>	
Bündner Gerstensuppe 	13.5
Gerste Gemüse Trockenfleisch Rahm	
Grisons barley soup	
<i>barley vegetables air-dried beef cream</i>	

Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Restaurant Personal
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

For further information, please contact our restaurant staff / Our prices are in CHF and include VAT.

FONDUE | FONDUE

Fondue «Corvatsch»  34.5

Engadiner Forte | Vacherin | Gruyère | Kartoffeln | Fonduebrot

Fondue Cheese «Corvatsch»

Engadiner forte | Vacherin | Gruyere | potatoes | fondue bread

Fondue «Laudinella»  34.5

Engadiner Forte | Vacherin | Gruyère | Appenzeller | Kartoffeln | Fonduebrot

Fondue Cheese «Laudinella»

Engadiner forte | Vacherin | Gruyère | Appenzeller | potatoes | fondue bread

VERFEINER DEIN FONDUE

LIFT UP YOUR FONDUE

Getrocknete Tomaten 5.5

Dried tomatoes

Steinpilze 7.5

Porcini mushrooms

Speck | Pflümli 7.5

Bacon | Pflümli

RACLETTE | RACLETTE CHEESE

Gletscherraclette Sennerei Pontresina  19.5

Mindestens 6 Monate gereift

Kartoffeln | Silberzwiebeln | Cornichons | Raclette Gewürz

Glacier raclette from the cheesery Pontresina

Potatoes | pearl onions | cornichons | raclette seasoning

Nature | *natural*

Knoblauch | *garlic*

Grüner Pfeffer | *green pepper*

Steinpilz | *porcini mushroom*

Portwein | *portwine*

Trüffel | *truffles*

Raclette vom offenen Feuer 23.5

Mindestens 6 Monate gereift

Raclette from the open fire

At least 6 month matured

Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Restaurant Personal

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

For further information, please contact our restaurant staff / Our prices are in CHF and include VAT.

FONDUE CHINOISE | FONDUE CHINOISE

Fondue Chinoise à discrétion [ab 2 Personen] **59 p.P.**

Rind | Kalb | Poulet | Rindsbrühe | Pommes | Reis | Saucen | Blattsalat

Fondue Chinoise à discrétion [from 2 people]

Beef | veal | chicken | beef bouillon | french fries | rice | sauces | side salad

SCHWEIZER KLASSIKER | SWISS CLASSICS

Hausgemachte Pizzoccheri **24.5**

Buchweizen Pasta | Kartoffeln | Wirsing | Salbei | Knoblauch | Bergkäse

Homemade buckwheat noodles

Buckwheat pasta | potatoes | savoy | sage | garlic | mountain cheese

Bündner Capuns (auch vegetarisch erhältlich) **25**

Kartoffelschaum | Speck | Gemüse | Bergkäse

Grisons Capuns (also available vegetarian)

Potato foam | bacon | vegetable | mountain cheese

Wilder Metzger Rösti **29.5**

Hirschbratwurst | Speck | Zwiebel-Preiselbeerjus

Wild butcher's rösti

Venison sausage | bacon | onion and cranberry jus

Rauchlachs Rösti **25.5**

Räucherlachs | Spinatsalat | Honig-Senf Sauce

Smoked salmon rösti

Smoked salmon | spinach salad | honey mustard sauce

Äpler Rösti **26.5**

Bergkäse | Speck | Spiegelei

Alpine hash browns

Mountain cheese | bacon | fried egg

Mistkratzerli aus dem Ofen (Zubereitung ca. 35 Minuten) **40**

Gemüse | Pommes Frites oder Beilagen Salat

Spring chicken (preparation approx. 35 min)

French fries or side salad | vegetables

Kalbsgeschnetzeltes **46**

Steinpilze | Rösti | Gemüse | Rahmsauce

Sliced veal

Porcini mushrooms | hash browns | vegetables | cream sauce

Cordon Bleu **46**

Kalbsfleisch | Bergkäse | Kochschinken | Pommes Frites | Gemüse

Cordon Bleu

Veal | mountain cheese | cooked ham | french fries | vegetables



Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Restaurant Personal

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

For further information, please contact our restaurant staff / Our prices are in CHF and include VAT.

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Corvatsch Burger	33.5
Rindfleisch Steinpilz-Raclette Speck Rösti Essiggurke Spiegelei Röstzwiebeln Pommes frites	
«Corvatsch» Burger	
<i>Beef porcini mushroom raclette cheese bacon rösti pickles fried egg roasted onions french fries</i>	
Räuberspiess vom Grill 	43
Rindshülfe Speck Rosmarinkartoffeln Gemüse Kräuterbutter	
Beef skewer	
<i>Beef rump bacon rosemary potatoes vegetables herb butter</i>	
Wiener Schnitzel	46
Kalbsschnitzel paniert Gemüse Pommes Frites Preiselbeeren	
Escalope Vienna style	
<i>Veal vegetables french fries cranberries</i>	
Lachsfilet vom Grill 	41
Petersilien Kartoffeln Blattspinat Beurre Blanc	
Salmon filet	
<i>Parsley potatoes spinach beurre blanc</i>	
Geschmorte Rehkeule	39
Traubensauce Spätzli Rosenkohl Rotweibirne	
Braised leg of venison	
<i>Grape sauce spaetzli brussel sprouts red wine pear</i>	
Rehschnitzel	42
Eierschwämmli sauce Apfel-Rotkraut Spätzli Preiselbeeren	
Venison schnitzel	
<i>Chanterelle sauce apple-red cabbage spaetzli cranberries</i>	
Hirschpfeffer	37.5
Apfel-Rotkraut Spätzli Preiselbeeren Speck Croutons Silberzwiebeln	
Venison pepper	
<i>Apple-red cabbage spaetzli cranberries bacon croutons pearl onions</i>	
Tagliatelle 	29
Pilze à la Crème Parmesan Morteratscher Stein	
Tagliatelle	
<i>Mushrooms à la crème Parmesan cheese Morteratscher Stein</i>	

Vegetarischer Wildteller 	26
Spätzli Rosenkohl Apfel-Rotkraut Eierschwämmli Preiselbeeren	
Vegetarian venison plate	
<i>Spaetzli brussels sprouts apple-red cabbage chanterelles cranberries</i>	
Geschmorter Butternusskürbis 	28
Steinpilze Eierschwämmli	
Roasted butternut squash	
<i>Porcini mushrooms chanterelles</i>	

DESSERT | *DESSERT*

Tiramisù Klassisch Tiramisù <i>Classic</i>	11.5
Toblerone 🍫 Küchlein Mousse Toblerone <i>Cake mousse</i>	12.5
Hausgemachter Apfelstrudel 🍫 Vanille Glacé Vanille Sauce Homemade apple strudel <i>Vanilla ice cream vanilla sauce</i>	12.5
Marronikuchen 🍫 Haselnuss Schokolade Chestnut cake <i>Hazelnut chocolate </i>	7.5
Vermicelles Corvatsch 🌿 Marroni Püree Vanille Glacé Rahm mit oder ohne Kirsch auch glutenfrei erhältlich	13.5
Vermicelles Corvatsch <i>Chestnut puree vanilla ice cream cream with or without kirsch also available gluten-free</i>	14.5
Hausgemachte Fruchtwähe 🍫 Saisonale Früchte Homemade fruit tart <i>Seasonal fruits</i>	7.5
Affogato 🌿 Vanille Glacé Espresso Affogato <i>Vanilla ice cream espresso</i>	9.5

KUGEL GLACE | SCOOP ICE CREAM

Mövenpick Ice cream

je 4.5

Vanille | Espresso Krokant | Schweizer Schokolade

Karamell | Stracciatella | Pistazie

Vanilla | espresso croquant | swiss chocolate | caramel | stracciatella | pistacchio

Mövenpick Sorbets

je 4.5

Limette-Zitrone | Erdbeer-Himbeer | Passionsfrucht-Mango

Lemon-lime | strawberry-raspberry | passionfruit-mango

Mit Rahm

1.5

With cream

ALLERGENE | ALLERGENS

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