

ECHT HEIMELIG





PURE COZINESS

RESTAURANT
CORVATSCH



St. Moritz



SALATE & VORSPEISEN | SALADS & STARTERS | INSALATE & ANTIPASTI

Grüner Blattsalat <i>Green leaf salad Insalata verde</i> 	8 12
Blattsalate Hausdressing <i>Lettuce house dressing</i> <i>Lattughe salsa della casa</i>	
Gemischter Salat <i>Mixed salad Insalata mista</i> 	9 13
Blattsalate Kerne & Samen Rohkost Hausdressing <i>Leaf lettuce seeds raw food house dressing</i> <i>Lattughe semi verdure miste salsa della casa</i>	
Nüsslisalat <i>Lamb's lettuce salad Insalata di songino</i> 	18
Speck Croûtons Ei Hirschsalsiz <i>Bacon croûtons egg deer salami</i> <i>Pancetta crostini uova salsiccia di cervo</i>	
Rindscarpaccio <i>Beef carpaccio Carpaccio di manzo</i> 	28
Trüffelmayonnaise Rucola Parmesan <i>Truffle mayonnaise arugula parmesan cheese</i> <i>Maionese al tartufo rucola parmigiano</i>	
Rindstatar Corvatsch <i>Beef tartar Corvatsch</i>	80g 32
<i>Tartare di manzo Corvatsch</i>	150g 43
Rindsfilet Ei Zwiebeln Butter Toast <i>Beef egg onions butter toast</i> <i>Filetto di manzo uova cipolle burro pancarrè</i>	
Crostini mit Rohschinken <i>Crostini with air dried ham Crostini con prosciutto crudo</i>	21.5
Geröstete Brotscheiben Bündner Rohschinken Feigen Rucola Parmesan Trüffelöl <i>Toasted bread Grisons air dried ham figs rocket parmesan truffle oil</i> <i>Pane tostato prosciutto crudo dei Grigioni fichi rucola parmigiano olio al tartufo</i>	
Corvatsch Hausteller <i>Corvatsch Platter Affettati misti Corvatsch</i>	33
Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz Bergkäse Birnenbrot <i>Grisons air-dried beef cured ham salami mountain cheese pear bread</i> <i>Salumi misti Grigionesi prosciutto crudo salsiz formaggio di montagna</i> <i>pane alla pera</i>	

SUPPEN | SOUPS | ZUPPE

Marronicremesuppe Chestnut cream soup Crema di castagne 	13.5
Steinpilze Preiselbeeren <i>Porcini mushrooms cranberries</i> <i>Funghi porcini mirtilli rossi</i>	
Tomatensuppe Tomato soup Zuppa di pomodoro 	12.5
Basilikum Croûtons <i>Basil croûtons</i> <i>Basilico crostini</i>	
Bündner Gerstensuppe Grisons barley soup Zuppa d'orzo Grigionese	13.5
Gerste Gemüse Trockenfleisch Rahm <i>Barley vegetables air-dried beef cream</i> <i>Orzo verdure carne secca panna</i>	

KÄSEFONDUE | CHEESE FONDUE | FONDUTA DI FORMAGGIO

Fondue Corvatsch Cheese Fondue Corvatsch 	34.5
Fonduta di formaggio Corvatsch Engadiner Forte Vacherin Gruyère Kartoffeln Fonduebrot <i>Engadiner forte Vacherin Gruyere potatoes fondue bread</i> <i>Engadiner forte vacherin Groviera patate pane per fonduta</i>	
Fondue Laudinella Fondue cheese Laudinella 	34.5
Fonduta di formaggio Laudinella Engadiner Forte Vacherin Gruyère Appenzeller Kartoffeln Fonduebrot <i>Engadiner forte Vacherin Gruyère Appenzeller potatoes fondue bread</i> <i>Engadiner forte Vacherin Groviera Appenzeller patate pane per fonduta</i>	

VERFEINERE DEIN FONDUE | ELEVATE YOUR FONDUE | AGGIUNGI ALLA TUA FONDUTA

Getrocknete Tomaten	5.5
<i>Dried tomatoes</i> <i>Pomodori secchi</i>	
Steinpilze	7.5
<i>Porcini mushrooms</i> <i>Funghi porcini</i>	
Speck Pflümli	7.5
<i>Bacon Pflümli</i> <i>Pancetta pflümli</i>	

RACLETTE

Gletscherraclette von der Sennerei Pontresina

Glacier raclette from the dairy farm Pontresina

Raclette dalla latteria di Pontresina

Mindestens 6 Monate gereift

Kartoffeln | Silberzwiebeln | Cornichons | Raclette Gewürz

At least 6 months matured

Potatoes | pearl onions | cornichons | raclette seasoning

Almeno 6 mesi di stagionatura

Patate | cipolline sott'aceto | cetriolini sott'aceto | condimento per Raclette

Nature <i>natural</i> <i>al naturale</i>	19.5
Knoblauch <i>garlic</i> <i>all'aglio</i>	19.5
Grüner Pfeffer <i>green pepper</i> <i>al pepe verde</i>	19.5
Steinpilz <i>porcini mushroom</i> <i>ai funghi porcini</i>	21.5
Portwein <i>portwine</i> <i>al vino Porto</i>	22.5
Trüffel <i>truffles</i> <i>al tartufo</i>	29.5

FONDUE CHINOISE

Fondue Chinoise à discrétion [ab 2 Personen]

p.P. 61

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

Fondue Chinoise à discrétion [min for 2 people]

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

Fondue Chinoise a discrezione [min. 2 pers]

Manzo | vitello | pollo | brodo di manzo | patatine fritte | riso | salse

insalata di contorno

SCHWEIZER KLASSIKER | SWISS CLASSICS | CLASSICI SVIZZERI

Hausgemachte Pizzoccheri <i>Homemade buckwheat noodles</i> 🌿 <i>Pizzocheri fatti in casa</i> Buchweizen Pasta Kartoffeln Wirsing Salbei Knoblauch Bergkäse <i>Buckwheat pasta potatoes savoy sage garlic mountain cheese</i> <i>Pasta al grano saraceno patate verza salvia aglio formaggio di montagna</i>	24.5
Bündner Capuns (auch vegetarisch erhältlich) <i>Grisons Capuns</i> (also available vegetarian) <i>Capuns Grigionesi</i> (disponibili in versione vegetariana) Kartoffelschaum Speck Gemüse Bergkäse <i>Potato foam bacon vegetables mountain cheese</i> <i>Vellutata di patate pancetta verdure formaggio di montagna</i>	25
Metzger Rösti <i>Butcher's rösti</i> <i>Rösti del macellaio</i> 🌿 Heuberger's Kalbsbratwurst Speck Zwiebeljus <i>Heuberger's veal sausage bacon onion jus</i> <i>Salsiccia di vitello di Heuberger pancetta jus di cipolle</i>	29.5
Rauchlachs Rösti <i>Smoked salmon hash browns</i> 🌿 <i>Rösti con salmone affumicato</i> Räucherlachs Spinatsalat Honig-Senf Sauce <i>Smoked salmon spinach salad honey mustard sauce</i> <i>Salmone affumicato insalata di spinaci salsa al miele e senape</i>	25.5
Äpler Rösti <i>Alpine hash browns</i> <i>Rösti Alpino</i> 🌿 Bergkäse Speck Spiegelei <i>Mountain cheese bacon fried egg</i> <i>Formaggio di montagna pancetta uova al tegamino</i>	26.5
<i>Käsespätzli</i> <i>Cheese spaetzli</i> <i>Gnochetti al formaggio</i> Zwiebeln Bergkäse Rahm <i>Onions mountain cheese cream</i> <i>Cipolle formaggio di montagna panna</i>	24
Mistkratzerli aus dem Ofen (Zubereitung ca. 35 Minuten) 🌿 Gemüse Pommes Frites oder Beilagen Salat <i>Spring chicken</i> (preparation approx. 35 min) <i>French fries or side salad vegetables</i> <i>Galletto al forno</i> (preparazione di 35 min. approssimativamente) <i>Patatine fritte o insalata di contorno verdure</i>	40
Kalbsgeschnetzeltes <i>Sliced veal</i> <i>Sminuzzato di vitello</i> 🌿 Steinpilze Rösti Gemüse Rahmsauce <i>Porcini mushrooms hash browns vegetables cream sauce</i> <i>Funghi porcini Rösti di patate verdure salsa alla panna</i>	46
Cordon Bleu Kalbsfleisch Bergkäse Kochschinken Pommes Frites Gemüse <i>Veal mountain cheese cooked ham french fries vegetables</i> <i>Vitello verdure di stagione patatine fritte</i>	46

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES | PIATTI PRINCIPALI

Corvatsch Burger <i>Corvatsch Burger</i> <i>Corvatsch Burger di manzo</i>	33.5
Rindfleisch Steinpilz-Raclette Speck Rösti Essiggurke Spiegelei Röstzwiebeln Pommes frites <i>Beef porcini mushroom raclette cheese bacon hash browns pickles fried egg roasted onions french fries</i> <i>Raclette ai funghi porcini pancetta rösti di patate cetrioli sott'aceto cipolle croccanti patate fritte</i>	
Wiener Schnitzel <i>Escalope Vienna style</i> <i>Cotoletta alla Viennese</i>	46
Kalbsschnitzel paniert Gemüse Pommes Frites Preiselbeeren <i>Veal vegetables french fries cranberries</i> <i>Vitello verdure patate fritte marmellata di mirtilli rossi</i>	
Rindsentrecôte <i>Beef entrecôte</i> <i>Entrecôte di manzo</i> 🌿	200g 52
Kräuterbutter Gemüse Pommes Frites <i>Herb butter vegetables french fries</i> <i>Burro alle erbe verdure patate</i>	
Lachsfilet vom Grill <i>Grilled salmon fillet</i> <i>Filetto di salmone alla griglia</i>	41
Petersilien Kartoffeln Blattspinat Beurre Blanc <i>Parsley potatoes spinach beurre blanc</i> <i>Patate al prezzemolo spinaci salsa beurre blanc</i>	
Geschmorte Lammhaxe <i>Braised lamb shank</i> <i>Brasato di agnello</i>	39.5
Gratinierte Polenta grüne Bohnen Rosmarin Jus <i>Gratinated polenta green beans rosemary jus</i> <i>Polenta gratinata fagiolini jus al rosmarino</i>	
Hirschpfeffer <i>Venison pepper</i> <i>Stufato di cervo</i>	37.5
Apfel-Rotkraut Spätzli Preiselbeeren Speck Crôutons Silberzwiebeln <i>Apple-red cabbage spaetzli cranberries bacon croutons pearl onions</i> <i>Mela e crauto rosso spätzli mirtilli rossi pancetta crostini cipolline sott'aceto</i>	
Tagliatelle 🌿	31
Steinpilze Safran Parmesan <i>Porcini mushrooms saffron parmesan cheese</i> <i>Funghi porcini zafferano parmigiano</i>	

DESSERT | DESSERT | DOLCE

Dekonstruiertes Tiramisu <i>Deconstructed Tiramisu</i> <i>Tiramisu deconstretto</i>	13.5
Tiramisu Espresso Glace <i>Tiramisu espresso ice cream</i> <i>Tiramisu espresso gelato</i>	
Toblerone Küchlein 	13.5
Mousse Schoggi Glace <i>Cake mousse chocolate ice cream</i> <i>Torta mousse gelato al cioccolato</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel <i>Homemade apple strudel</i> 	12.5
<i>Strudel di mele fatto in casa</i> Vanille Glacé Vanillesauce <i>Vanilla ice cream vanilla sauce</i> <i>Gelato alla vaniglia salsa alla vaniglia</i>	
Tonkabohnen Panna Cotta <i>Tonka bean panna cotta</i> 	12.5
Panna cotta ai semi di tonkabohnen Zwetschgen Kompott <i>Plum compote</i> <i>Composta di prugne</i>	
Marronikuchen <i>Chestnut cake</i> <i>Torta alle castagne</i> 	11.5
Haselnuss Schokolade Vanille Glace <i>Hazelnut chocolate vanilla ice cream</i> <i>Nocciola cioccolato gelato alla vaniglia</i>	
Hausgemachte Fruchtwähe <i>Homemade fruit tart</i> 	7.5
<i>Torta alla frutta fatta in casa</i> Saisonale Früchte <i>Seasonal fruits</i> <i>Frutta di stagione</i>	
Affogato <i>Affogato</i> <i>Affogato al caffè</i> 	9.5
Vanille Glacé Espresso <i>Vanilla ice cream espresso</i> <i>Gelato alla vaniglia espresso</i>	

KUGEL GLACE | SCOOP ICE CREAM | PALLINA DI GELATO

Mövenpick Glace | *Ice cream* | *Gelato*

je 4.5

Vanille | Espresso Krokant | Schweizer Schokolade | Karamell

Stracciatella | Pistazie

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

Vaniglia | caffè | cioccolato svizzero | caramello | stracciatella | pistacchio

Mövenpick Sorbet | *Sorbetto*

je 4.5

Limette-Zitrone | Erdbeer-Himbeer | Passionsfrucht-Mango

Lemon-lime | strawberry-raspberry | passionfruit-mango

Limone-lime | fregola e lampone | frutto della passione

Mit Rahm | *With cream* | *Con panna*

1.5

ALLERGENE | ALLERGENS | ALLERGENI

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
Lo staff vi informerà degli eventuali additivi, allergeni o intolleranze alimentari



Glutenfrei
Gluten free
Senza Glutine



Laktosefrei
Lactose free
Senza lattosio



Vegetarisch
Vegetarian
Vegetariano



Vegan
Vegan
Vegano



Kann Nüsse enthalten
May contain nuts
Puo' contenere noci

Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte:
Origin meat, poultry, fish and seafood:
Origine e Provenienza della carne, pollame, pesce:

Kalb, Rindfleisch, Lamm, Schwein
Schweiz
Veal, Beef, Lamb, Pork
Switzerland
Vitello, Manzo, Agnello, Maiale
Svizzera

Poulet
Schweiz, Ungarn, Frankreich
Poultry
Switzerland, Hungary, France
Pollame
Svizzera, Ungheria, Francia

Hirsch
Österreich, Neuseeland
Deer
Austria, New Zealand
Cervo
Austria, Nuova zelanda

Lachs
Schottland
Salmon
Scotland
Salmone
Scozia

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.