

MENÜ

RESTAURANT
CORVATSCH
ST. MORITZ

SALATE SALADS

GRÜNER BLATTSALAT

GREEN LEAF SALAD

8/12

Blattsalate, French oder Italian Dressing
Mixed leafy greens, French or Italian dressing

GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD

9/13

Blattsalate, Kerne und Samen, Rohkost,
French oder Italian Dressing
*Mixed greens, seeds and kernels, raw vegetables,
French or Italian dressing*

NÜSSLI-SALAT

LAMB'S LETTUCE SALAD

18

Speck, Croûtons, Ei, French Dressing
Bacon, croûtons, egg, French dressing

mit gebratener Pouletbrust
with fried chicken breast

+6

SUPPEN SOUPS

MARONI-CREMESUPPE

CHESTNUT CREAM SOUP

14

Mit Steinpilzen und Preiselbeeren
With porcini mushrooms and cranberries

BÜNDNER GERSTENSUPPE

GRISONS BARLEY SOUP

14.5

Gerste, Trockenfleisch, Gemüse, Rahm
Barley, dried meat, vegetables, cream

KÜRBISSUPPE

PUMPKIN SOUP

14

Mit Kürbiskernen und Öl
With pumpkin seeds and oil

LEICHT PIKANTE GULASCHSUPPE

SLIGHTLY SPICY GOULASH SOUP

15

Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Karotten
Beef, bell peppers, potatoes, carrots

VORSPEISEN STARTERS

HIRSCH BRESAOLA CARPACCIO
VENISON BRESAOLA CARPACCIO 25

Eierschwämmli, Rucola, Parmesan, Steinpilzöl
Chanterelles, arugula, parmesan cheese, porcini mushroom oil

BÜNDERFLEISCH CROCHETTAS
GRISONS DRIED MEAT CROQUETTES 21

3 gebackene Bündnerfleisch-Bergkäse-Taler,
Preiselbeeren, Birnenbrot, Kürbischutney
3 baked Grisons air dried beef and mountain cheese croquettes, cranberries, pear bread, pumpkin chutney

RINDSTATAR CORVATSCH 80 g 25
CORVATSCH BEEF TARTARE 150 g 45

Handgeschnittene Rindshuft, Butter, Toast, Ei, Zwiebeln
Hand-cut rump steak, butter, toast, egg, onions

MARINierter ZIEGENKäSE MIT KÜRBIS
MARINATED GOAT CHEESE WITH PUMPKIN 21

Randen, Trüffelhonig, Feigensenf
Beetroot, truffle honey, fig mustard

HAUSTELLER CORVATSCH
CORVATSCH PLATTER 34

Bündnerfleisch, Bergkäse, Rohschinken, Salsiz, Birnenbrot
Grisons air dried beef, mountain cheese, cured ham, salsiz sausage, pear bread

VELTLINER PIZZOCCHERI 25

Buchweizen Pasta, Wirsing, Kartoffeln, Salbei, Knoblauch, Casera, Fontal
Buckwheat pasta, savoy cabbage, potatoes, sage, garlic, Casera, Fontal

BÜNDNER CAPUNS
GRISONS CAPUNS 26

Kartoffelschaum, Speck, Gemüse, Bergkäse
Potato foam, bacon, vegetables, mountain cheese
(auch vegetarisch erhältlich | Vegetarian version available)

KLASSIKER CLASSICS

CORVATSCH BURGER 33.5

Rindfleisch, Raclettekäse, Rösti, Speck, Essiggurke, Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, Pommes frites
Beef patty, Raclette cheese, Rösti (crispy potato hash), bacon, pickles, fried egg, braised onions, french fries

MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN OVEN-ROASTED SPRING CHICKEN 38

Gemüse, Pommes frites
(Zubereitung ca. 35 min.)
Vegetables, french fries
(preparation time around 35 min.)

KALBSGESCHNETZELTES SLICED VEAL 46

Steinpilze, Rahmsauce, Gemüse und Rösti
Porcini mushrooms, creamy sauce, vegetables and Rösti (crispy potato hash)

WIENER SCHNITZEL 46

Kalbsschnitzel paniert, Gemüse, Pommes frites, Preiselbeeren
Breaded veal schnitzel, vegetables, french fries, cranberries

CORDON BLEU 47

Kalbsfleisch, Bergkäse, Kochschinken, Pommes frites, Gemüse
Veal, swiss cheese, cooked ham, french fries, vegetables

RÖSTI

RAUHLACHS RÖSTI SMOKED SALMON RÖSTI (Crispy potato hash) 27.5

Rauchlachs, Rucola, Zitronen-Mayonnaise
Smoked salmon, arugula, lemon mayonnaise

ÄLPLER RÖSTI ALPINE RÖSTI 26.5

Speck, Bergkäse, Spiegelei
Bacon, mountain cheese, fried egg

METZGER RÖSTI BUTCHER'S RÖSTI * 29.5

Speck, Zwiebelsauce
Bacon, onion sauce

*Wahlweise mit Heuberger's Kalbsbratwurst aus St. Moritz oder Zanetti's Luganighetta aus Poschiavo
Optionally with Heuberger's veal bratwurst from St. Moritz or Zanetti's luganighetta from Poschiavo*

GÄRTNERIN RÖSTI * GARDENER RÖSTI 24.5

Gemüse, Spiegelei
Vegetables, fried egg

SAISONAL SEASONAL

WILDSCHWEIN KOTELETT **WILD BOAR CHOP**

41

Rosenkohl, Spätzli, grüne Pfeffersauce
Brussels sprouts, spaetzle, green pepper sauce

REHSCHNITZEL **VENISON CUTLETS**

42

Eierschwämmli-Steinpilzsauce, Apfel-Rotkraut,
Spätzli, Preiselbeeren
*Chanterelle and porcini mushroom sauce,
apple and red cabbage, spaetzle, cranberries*

HIRSCHPFEFFER **VENISON PEPPER**

38

Apfel-Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren, Speck,
Croûtons und Silberzwiebeln
*Apple red cabbage, spaetzle, cranberries, bacon,
croûtons and pearl onions*

VEGETARISCHER WILDTELLER **VEGETARIAN GAME PLATTER**

26

Spätzli, Rosenkohl, Apfel-Rotkraut,
Eierschwämmli und Preiselbeeren
*Spätzli, brussels sprouts, apple red cabbage,
chanterelle mushrooms and cranberries*

GRATINIERTE KÄSESPÄTZLI **BAKED CHEESE SPAETZLE**

25

Geschmorte Zwiebeln, Rahm, Bergkäse
Braised onions, cream, mountain cheese

BÜNDNER WILD CAPUNS **GRISON GAME CAPUNS**

30

Kürbisschaum, Gemüse, Bergkäse, Hirsch Salsiz
*Pumpkin foam, vegetables, mountain cheese,
venison salsiz*

KÄSEFONDUE CHEESE FONDUE

KÄSEFONDUE CORVATSCH CHEESE FONDUE CORVATSCH 34.5

Engadiner Forte, Vacherin, Gruyère, Kartoffeln, Fonduebrot

Engadine Forte, Vacherin, Gruyère, potatoes, fondue bread

KÄSEFONDUE LAUDINELLA CHEESE FONDUE LAUDINELLA 34.5

Engadiner Forte, Vacherin, Gruyère, Appenzeller, Kartoffeln, Fonduebrot

Engadine forte, Vacherin, Gruyère, Appenzeller, potatoes, fondue bread

KÄSEFONDUE REINE VICTORIA CHEESE FONDUE REINE VICTORIA 34.5

Engadiner Forte, Vacherin, Gruyère, Ziegenkäse, Kartoffeln, Fonduebrot

Engadine forte, Vacherin, Gruyère, goat cheese, potatoes, fondue bread

ALL YOU CAN EAT

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION ab 2 Personen | minimum 2 people

Rind, Kalb und Poulet, Rindsbrühe, Pommes frites, Reis, Salat, Grüne Pfeffersauce, Cocktail-sauce, Knoblauchsauce, Currysauce, BBQ-Sauce
Beef, veal and chicken, beef broth, french fries, rice, salad, green pepper sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce, BBQ sauce

59 pro Person | per person

RACLETTE

Gletscher Raclette aus der Sennerei Pontresina (6 Monate), Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Raclette-Gewürz

Glacier Raclette cheese from the Pontresina Dairy (6 months), potatoes, cornichons, pearl onions, raclette seasoning

Natur
Classic **20.5**

Grüner Pfeffer
Green pepper **20.5**

Steinpilze
Porcini mushrooms **22.5**

Knoblauch
Garlic **21.5**

DESSERTS

HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHE
HOMEMADE FRUIT TART **34.5**

Saisonale Früchte
Seasonal fruits

MARRONIKUCHEN
CHESTNUT CAKE **13**

Haselnuss, Schokolade, Haselnuss-Glacé
Hazelnut, chocolate, hazelnut ice cream

TOBLERONE **14**

Küchlein, Mousse, Schoko-Glacé
Cake, mousse, chocolate ice cream

APFELSTRUDEL
APPLE STRUDEL **13.5**

Vanille-Glacé und Vanillesauce
Vanilla ice cream and vanilla sauce

VERMICELLES CORVATSCH **13.5**
14.5

Marroni-Püree, Vanille-Glacé, Rahm,
mit oder ohne Kirsche
*Chestnut purée, vanilla ice cream, cream,
with or without cherry*

CHEESECAKE IM GLAS
CHEESECAKE IN A GLASS **14**

Keks-Crunch, Philadelphia, Mandarine
Cookie Crunch, philadelphia, mandarin

AFFOGATO **9.5**

Espresso, Vanille-Glacé
Espresso, vanilla ice cream

MÖVENPICK ICE CREAM **4.5**

Vanille, Espresso croquant, Schweizer Schokolade,
Zwetschge, Double Cream Meringue, Haselnuss
*Vanilla, espresso croquant, swiss chocolate, plum,
double cream meringue, hazelnut*

mit Rahm **+ 1.5**
with whipped cream

MÖVENPICK SORBETS **4.5**

Zitrone, Schwarze Johannisbeere
Lemon, blackcurrant

mit Rahm **+ 1.5**
with whipped cream