

SALATE – INSALATE – SALADS - SALADES

Reichhaltiges Salatbuffet	kleiner Teller	13.50
<i>Buffet d'insalate - Salad buffet - Buffet de salade</i>	grosser Teller	20.--
Bunter Blattsalat aus der Küche		10.50
<i>Insalata verde dalla cucina - Green salad (served) - Salade verte (servie)</i>		
Nüsslisalat (Feldsalat)		18.--
Mit gehacktem Ei, Speck und gerösteten Brotwürfeln		
<i>Insalata di soncino con uova, pancetta e crostini</i>		
Lamb's lettuce salad with egg, bacon and roasted bread crumbs		
<i>Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons</i>		

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS - ENTRÉES

Puschlaver Trockenfleischspezialitäten	als Hauptspeise	29.80
Bresaola, Rohschinken, Bauernsalsiz und Bergkäse		24.--
<i>Affettato misto con formaggio e sott'aceti</i>		
Assorted cold dried meats with cheese and mixed pickles		
<i>Viandes froides séchées avec fromage et mixed pickles</i>		
Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten		7.50
<i>Bruschetta all'aglio con pomodori secchi</i>		
Garlic bread with dried tomatoes - <i>Pain à l'ail avec tomates séchées</i>		

AUS DEM SUPPENTOPF – ZUPPE – SOUPS - SOUPES

Rindsbouillon mit Flädli <u>oder</u> Ei <u>oder</u> Speckknödel		12.--
<i>Brodo con celestina <u>o</u> uovo <u>o</u> canederli allo speck</i>		
Beef broth with shredded pancake <u>or</u> egg <u>or</u> clear bacon-dumpling		
<i>Bouillon de bœuf Célestine <u>ou</u> à l'œuf <u>ou</u> avec boulette au lard</i>		
Bündner Gerstensuppe <u>oder</u> Gemüsesuppe		12.--
<i>Zuppa d'orzo <u>o</u> zuppa di verdura</i>		
Barley soup <u>or</u> vegetable soup - <i>Potage à l'orge <u>ou</u> aux légumes</i>		
Prättigauer Zwiebelsuppe mit Alpkäsecroûtons		14.--
<i>Zuppa di cipolle con crostoni al formaggio</i>		
Onion soup with cheese crumbs - <i>Soupe à l'oignon avec croûtons au fromage</i>		
Bergeller Brotsuppe mit getrockneten Steinpilzen		14.--
Kräuterrahm und gerösteten Brotwürfeln		
<i>Zuppa di pane con porcini secchi, crema alle erbette e crostini</i>		
Bread soup with dried porcini mushrooms,		
Herb cream and roasted bread crumbs		
<i>Soupe au pain avec bolets secs, crème aux herbes et croûtons</i>		

VEGI – PIATTI VEGETARIANI - VEGETARIAN

Tris di pasta ‚Corvatsch‘ - Puschlaver Pizzoccheri,		33.--
Gemüsecapuns, Alpkäseravioli mit Pilzragoût	als Vorspeise	27.--
<i>Selection of delicious local pasta specialties - Selection de pâtes locales</i>		
Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern		29.--
<i>Risotto ai funghi porcini con erbette fresche</i>	als Vorspeise	23.--
<i>Risotto with porcini mushrooms and fresh herbs - Risotto aux bolets et herbes fraîches</i>		
Reichhaltiger Gemüseteller		29.--
<i>Piatto di verdura mista – rich plate of vegetables – Assiette riche de légumes</i>		
Gemüsecurry im Basmatireisring		28.--
Garniert mit frischen Früchten und Mandeln		
<i>Curry di verdura con riso basmati, guarnito con frutta fresca e mandorle</i>		
<i>Vegetable curry with basmati rice, garnished with fresh fruit and almonds</i>		
<i>Curry aux légumes avec riz basmati, garni avec fruits fraîches et amandes</i>		

FONDUES – FONDUTE

Fondue Chinoise à discrétion (min 2 Pers.)	pro Person	52.--
Reichhaltiges Fleischfondue mit gemischtem Blattsalat, Grosser Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes frites		
<i>Fonduta di carne mista con insalata verde, Grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte</i>		
<i>Mixed meat fondue with green salad, big choice of sauces, rice and/or French fries</i>		
<i>Avec salade verte, choix de sauces, riz et/ou pommes frites</i>		
Käsefondue nach Hausrezept (ab 2 Pers.) mit Essiggemüse	pro Person	29.--
<i>Fonduta di formaggio alla casalinga (min. 2 persone) con sottaceti</i>		
Cheese fondue Corvatsch style (min. 2 persons) with mixed pickles		
<i>Fondue au fromage avec mixed pickles (min. 2 personnes)</i>		
... zusätzlich serviert mit Schalenkartoffeln und Birnen	pro Person	6.50
<i>... con patate lesse in buccia e pere - with potatoes in their skin and pears</i>		
<i>... avec pommes en chemise et poires</i>		
... zusätzlich mit Bündner Trockenfleischspezialitäten	pro Person	12.--
<i>... con affettato misto - With assorted dried cold meats - avec viandes froides séchées</i>		

FISCHGERICHTE – PESCE – FISH - POISSON

Ganze Zuchtforelle vom Grill, gebraten <u>oder</u> blau		39.--
Mit Kräuterkartoffeln <u>oder</u> Basmatireis und Blattspinat		
<i>Trota alla griglia <u>o</u> alla mugnaia <u>o</u> lessa con patate al prezzemolo <u>o</u> riso e spinaci</i>		
<i>Whole trout grilled <u>or</u> pan fried <u>or</u> poached with parsley potatoes <u>or</u> basmati rice and spinach</i>		
<i>Truite d'élevage grillée <u>ou</u> meunière <u>ou</u> au bleu</i>		
<i>Avec pommes persillées <u>ou</u> riz basmati et épinards</i>		
- in Folie mit Weisswein und Gemüse gegart	Zuschlag	4.--
<i>- al cartoccio, bollita con vino bianco e verdura</i>	<i>supplemento</i>	
<i>- in foil-poached with white wine and vegetables</i>	<i>supplement</i>	
<i>- en papillote pochée avec vin blanc et légumes</i>	<i>Supplément</i>	
Riesenkrevetten an Currysauce		41.--
Im Basmatireisring mit gebratenen Früchten	als Vorspeise	35.--
<i>Gamberoni al curry con riso basmati e frutta</i>		
<i>Giant shrimps on curry sauce with basmati rice and fruits</i>		
<i>Crevettes géantes au curry avec riz basmati et fruits</i>		

CORVATSCH CLASSICS

Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce, Rösti und Tagesgemüse	41.--
<i>Sminuzzato di vitello alla crema di porcini, rösti e verdura del giorno</i>	
Sliced veal in creamy porcini sauce, rösti potatoes and vegetable of the day	
<i>Emincé de veau à la crème de bolets, roesti et légume du jour</i>	
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites	41.--
<i>Scaloppina di vitello alla viennese con patatine fritte</i>	
Bread-crumbed veal escalope Vienna style with French fries	
<i>Escalope viennoise pane avec pommes frites</i>	
Scheiterhaufen vom Hirschfilet	45.--
Mit glasierten Apfelscheiben auf Pilzrahmsauce	
Pizokels mit Wirz und Bergkäse	
<i>Scaloppina di filetto di cervo su mele glassate alla crema di funghi</i>	
<i>Gnocchetti di farina su verza e formaggio</i>	
Escalopes of deer filet on glazed apple slices and creamy mushroom sauce	
Flour dumplings with Savoy cabbage and cheese	
<i>Escalopes de filet de cerf sur pommes glacées à la crème de champignons</i>	
<i>Gnocchi de farine avec chou frisé et fromage</i>	

SPEZIALITÄT – SPECIALITÀ - SPECIALITY

(Preis ohne Beilagen – prezzo senza contorni – price without side dishes – prix sans garnitures)

„Mischtchraterli“ vom Grill (min.35 Minuten)	33.--
(Stubenküken) Mit unserer Spezial-Gewürzmischung und frischem Rosmarin	
<i>Galletto allo spiedo con condimento della casa e rosmarino fresco</i>	
Grilled baby chicken with “Corvatsch” blend of spices and fresh rosemary	
<i>Coquelet grillé au condiment « Corvatsch » et romarin frais</i>	
1 serviert an 2 Personen / 1 servito a 2 persone	42.--
1 served for 2 persons / 1 servi pour 2 personnes	

Als Beilagen servieren wir pro Portion: / *Come contorni serviamo a porzione:*

We serve the following side dishes per person: / *Comme garniture nous servons par personne:*

Pommes frites oder Reis oder Risotto oder Salzkartoffeln oder Nudeln	
Oder Folienkartoffel mit Sauerrahm	7.50
Knusprige Rösti	10.--
<i>Patatine fritte <u>o</u> riso <u>o</u> risotto <u>o</u> patate lesse <u>o</u> tagliatelle <u>o</u> patata al cartoccio</i>	
<i>Con panna acidula</i>	7.50
French fries or rice or risotto or boiled potatoes or noodles or baked potato	
With sour cream	
<i>Pommes frites <u>ou</u> riz <u>ou</u> risotto <u>ou</u> pommes nature <u>ou</u> nouilles <u>ou</u> pomme en papillotes</i>	
<i>Avec crème fraîche</i>	
Rösti - Roesti potatoes – <i>Roesti</i>	10.--
1, 2, oder 3 Sorten Gemüse – <i>verdura</i> – vegetables - <i>légumes</i>	7.50/10.--/12.50
Grillgemüse / <i>verdura alla griglia</i> / grilled vegetables / <i>légumes grillés</i>	15.--

Unsere Produkte beziehen wir bei Metzgereien der näheren Umgebung:

I nostri prodotti vengono dalle macellerie locali e regionali:

We buy our products at local butcheries:

Rind, Schwein, Kalb	Münstertal/Puschlav
Lamm und Hirsch	Schweiz/Neuseeland/Australien
Krevetten	Vietnam
Geflügel	Schweiz und EU
Zuchtforellen	Italien

Preise inkl. Mehrwertsteuer

VOM HOLZKOHLEGRILL – SPECIALITÀ ALLA BRACE GRILLED MEATS – GRILLADES AU CHARBON

Zigeunerspiess vom Rind (mit od. ohne Speck) <i>Spiedino di manzo (con o senza pancetta)</i> Beef skewer (with or without bacon) - <i>Brochette de bœuf (avec ou sans lard)</i>	(180 g)	38.--
Schweinssteak - Bistecca di maiale <i>Pork steak - Steak de porc</i>	(150 g)	32.--
Kalbsschnitzel – Scaloppina di vitello <i>Veal escalope - Escalope de veau</i>	(150 g)	39.--
Lammkoteletts – Costolette d’agnello <i>Rib chops of lamb - Côtelettes d’agneau</i>	(180 g)	45.--
Hirschfilet – Filetto di cervo <i>Filet of deer – Filet de cerf</i>	(150 g)	43.--
Rindsentrecôte – Costata di manzo <i>Sirloin steak of beef - Entrecôte de bœuf</i>	(180 g)	45.--
Rindsfilet – Filetto di manzo <i>Beef filet - Filet de bœuf</i>	(180 g)	51.--
Krevettenspiess – Spiedino di gamberoni <i>Skewer of giant shrimps - Brochette de crevettes géantes</i>	(150 g)	42.--

Inbegriffen ist **eine** der folgenden Beilagen nach Wahl & Kräuterbutter:

Pommes frites oder Risotto oder Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Nudeln oder

Basmatireis oder Gemüsepizokels oder Salzkartoffeln MIT Tagesgemüse

- **Oder** - Kombination: eine Beilage und ein Gemüse
- **Oder** - ein grüner Salat aus der Küche **anstelle anderer Beilagen**
- **Aufpreis für kleinen Salat vom Büffet anstelle anderer Beilagen** + 3.--
- **Aufpreis für Rösti anstelle anderer Beilagen** + 3.--
- **Pfeffersauce oder Pilzrahmsauce** + 5.--

Uno dei contorni e compreso in più burro alle erbette:

Patatine fritte o risotto o patata al cartoccio con panna acidula o tagliatelle o

Riso o gnocchetti di farina alla verdura o patate lesse CON verdura del giorno

- **oppure** - in combinazione: un contorno e una verdura
- **oppure** - solo un'insalata verde dalla cucina **al posto di altri contorni**

Supplemento per:

- **un piccolo piatto d'insalata dal buffet al posto di altri contorni** + 3.--
- **Rösti al posto di altri contorni** + 3.--
- **Salsa al pepe o salsa alla crema di funghi** + 5.--

Included is ONE side dish at your choice and herb butter:

French fries or risotto or baked potato with sour cream or noodles or rice or

Vegetable-flour dumplings or boiled potatoes WITH vegetables of the day.

- **or** - one salad from the kitchen instead of other garnishing
- **or** - one salad from the salad bar instead of other garnishing + 3.--
- **Rösti potatoes instead of other garnishing** + 3.--
- **Pepper sauce or creamy mushroom sauce** + 5.--

Une des suivantes garnitures est incluse en plus beurre Café de Paris

Pommes frites ou risotto ou pomme en papillotes ou nouilles ou riz ou

Gnocchi aux légumes et farine ou pommes nature AVEC légumes du jour

- **ou** – seulement une salade verte au lieu d'autres garnitures
- **ou** – seulement une salade du buffet au lieu d'autres garnitures + 3.--
- **Roesti au lieu d'autres garnitures** + 3.--
- **Sauce au poivre ou sauce à la crème de champignons** + 5.--