

SALADS - САЛАТЫ

Salad buffet	14.--
<i>Салат-бар</i>	
*** „Fitnesssalat“ Salad platter with roasted chicken breast slices (100gr fresh/Swiss) fruit and egg	27.--
<i>Фитнес-салат (100 г свежей куриной грудки из Швейцарии) Микс-Салат с обжаренными кусочками куриной грудки (100 г свежая/Швейцарская) с фруктами и яйцом</i>	
Lamb’s lettuce salad	13.--
<i>plain / только листья салата</i>	
With egg, roasted bread crumbs, marinated porcini mushrooms Parmesan and dried meat of venison (stag)	19.50
<i>Салат Агнца С нарезанным яйцом, жареными сухариками, маринованными белыми грибами „Порчини“, пармезаном и с сушеным мясом оленины</i>	
Green salad (served)	10.50
<i>Зеленый салат (салат составлен поваром)</i>	

STARTERS - ЗАКУСКИ

“The hunter’s platter”	32.--
<i>as main course / основное блюдо</i>	
Dried meat of venison (stag), boar and lamb	25.--
<i>as starter / первое блюдо</i>	
With mountain cheese, pear bread, Butter and mustard fruits	
<i>"Тарелка охотника" Сушеные мясо оленины, кабана и ягненка С горным сыром, грушевым хлебом, маслом и фруктами с горчицей</i>	
Garlic bread with dried tomatoes	8.--
<i>Печеный чесночный хлеб с сушеными помидорами</i>	

SOUPS - СУПЫ

*** Bread soup “Val Bregaglia”	14.--
With ravioli filled with porcini mushrooms and herb cream	
<i>***Хлебный суп "Брегалья" С ravioli, наполненные белыми грибами „Порчини“ и травяными сливками</i>	
*** Onion soup with cheese crumbs	14.--
<i>***Луковый суп с сырными крошками</i>	
Barley soup <u>or</u> *** Vegetable soup	12.--
<i>Ячменный суп <u>или</u> *** Овощной суп</i>	
Beef broth with shredded pancake <u>or</u> egg <u>or</u> clear bacon dumpling	12.--
<i>Бульон из говядины с тертым блином <u>или</u> с яйцом <u>или</u> с raviolo с беконом</i>	

*** VEGAN option available on request *** ВЕГАНСКИЙ вариант предоставляется по запросу

Prices incl. 8% VAT / Цены вкл. 8% НДС

VEGETARIAN & VEGAN DISHES

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ И ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА

Tris di pasta “Corvatsch“	33.--
Selection of delicious local pasta specialities as starter / <i>первое блюдо</i>	27.--
Dumplings Grison style on herb sauce and vegetables	
Local buckwheat noodles with potatoes, Savoy cabbage, cheese	
And cheese-ravioli with mushroom ragout	

--- The pasta dishes can also be ordered separately ---

Три вида пасты „Корватч“ – Выбор восхитительных блюд местной кухни

Пельмени в стиле Гривон с овощами на соусе из трав

Местная гречневая лапша с картофелем, савойской капустой и сыром

Равиоли наполнены горным сыром с грибным рагу

--- Все блюда можно заказать по отдельности ---

Potato dumplings (Gnocchi) with tomato ragout and rocket salad	24.--
<i>Картофельные ньокки (клецки) с томатным рагу и рукколой</i>	
as starter / <i>первое блюдо</i>	19.--

*** Risotto with porcini mushrooms and fresh herbs	29.--
<i>Ризотто с белыми грибами и свежей зеленью</i>	
as starter / <i>первое блюдо</i>	23.--

*** Risotto with saffron OR *** Risotto with spinach	26.--
<i>Ризотто с шафраном ИЛИ *** Ризотто со шпинатом</i>	
as starter / <i>первое блюдо</i>	20.--

Corn - Pasta “Veganara” (Glutenfree)	23.--
On Almond–Coconut sauce with smoked tofu	
<i>Кукурузная лапша "Веганара" (без глютена)</i>	
<i>С миндаль-кокосовым соусом и копченым тофу</i>	

*** Rich plate of vegetables	29.--
<i>Тарелка с широким выбором овощей</i>	

CURRY - КАРРИ

*** Vegetable curry / ***Овощной карри	28.--
Curry with chicken <u>or</u> ***Tofu / Карри с курицей <u>или</u> *** с тофу	35.--
Curry with giant shrimps / Карри с гигантскими креветками	41.--

All our Curries are served in a basmati rice ring
And garnished with fresh fruits and nuts
Все наши карри подаются с кольцом риса басмати
И с гарниром из свежих фруктов и орехов

*** VEGAN option available on request *** ВЕГАНСКИЙ вариант предоставляется по запросу

Prices incl. 8% VAT / Цены вкл. 8% НДС

FONDUES & RACLETTE - ФОНДЮ И РАКЛЕТ

Cheese fondue Corvatsch style		
With mixed pickles	per person / на человека	29.--
With porcini mushrooms	per person / на человека	35.--
With tomato	per person / на человека	32.--
... Side of potatoes in their skin and pears	per person / на человека	6.50
... Side of assorted dried cold meats	per person / на человека	12.--
<i>Сырное фондю „Корватиц“</i>		
<i>С ассорти солений</i>		
<i>С белыми грибами "Порчини"</i>		
<i>С помидорами</i>		
<i>... с картофелем в кожуре и грушами</i>		
<i>... с ассорти сушеной местной нарезки</i>		
Raclette (240 g)	per person / на человека	34.--
3 kinds of cheese (natural, smoked and garlic)		
With potatoes in their skin and mixed pickles		
<i>Сыр Раклет (240г)</i>		
<i>3 вида сыра (натуральный, копченый, и с чесноком)</i>		
<i>Подается с картофелем в кожуре и ассорти солений</i>		
Mixed meat fondue (min. 2 persons)	per person / на человека	52.--
With green salad, big choice of sauces,		
Rice and/or French fries		
<i>Мясное фондю „Шинуаз“ – ассорти мяса (мин. 2 человека)</i>		
<i>Подается с зеленым салатом, большим выбором соусов,</i>		
<i>С рисом <u>и/или</u> картофелем фри</i>		
Meat fondue Bourguignonne (min. 2 persons)	per person / на человека	59.--
With green salad,		
200 g cubes of beef to be boiled in hot oil		
And big choice of sauces, rice and/or French fries		
<i>Мясное фондю "Бургиньон" (мин. 2 человека)</i>		
<i>200г нарезанной говядины жарится в горячем масле.</i>		
<i>Подается с зеленым салатом, большим выбором соусов,</i>		
<i>С рисом <u>и/или</u> картофелем фри</i>		
Supplement for 100 g beef cubes	per person / на человека	14.--
<i>Добавка 100г нарезанной говядины</i>		

HOUSE-SPECIALTY

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ДОМА

Grilled baby chicken (minimum 35 minutes) With "Corvatsch" blend of spices and fresh rosemary And 1 side dish at your choice <i>Жареный цыпленок - на гриле с розмарином и домашними специями "Корватц"</i> <i>И 1 гарнир на ваш выбор (время приготовления 35 мин.)</i>	42.--
1 served for 2 person with 1 side dish at your choice <i>Один на двоих с 1 гарниром вашего выбора</i>	56.--
We serve the following side dishes per person: French fries, rice, risotto, boiled potatoes, rosemary potatoes <u>or</u> noodles <i>Следующие гарниры подаются на человека:</i> <i>Картофель фри, рис, ризотто, отварной картофель,</i> <i>картофель с розмарином <u>или</u> макароны</i>	

CORVATSCH CLASSICS - КЛАССИКИ КОРВАТЦ

Escalope of venison (stag) with glazed apple slices On mushroom ragout with vegetable-flour dumplings <i>Эскалоп из оленины с глазированными кусочками яблока</i> <i>На грибном рагу с пельменями из овощной муки</i>	43.--
Sliced veal in creamy porcini sauce Rösti potatoes and vegetables of the day <i>Телятина в сливочном соусе из белых грибов „Порчини“</i> <i>С картофелем "Рёшти" и овощами</i>	42.--
Bread-crumbed veal escalope Vienna style With French fries <i>Эскалоп из телятины в Венском стиле с картофелем фри</i>	42.--

FISH - РЫБА

Whole trout grilled <u>or</u> pan fried <u>or</u> poached With parsley potatoes <u>or</u> basmati rice and spinach <i>Форель на гриле / жареная / вареная</i> <i>С картофелем и петрушкой <u>или</u> рисом басмати и шпинатом</i>	39.--
- in foil-poached with white wine and vegetables <i>- в фольге, на пару, с белым вином и овощами</i>	supplement <i>как дополнение</i> 4.--
Filet of trout and grilled giant shrimps on Spinach-Risotto <i>Филе форели и гигантские креветки на гриле с ризотто из шпината</i>	38.--

LES CORDON BLEUS - КОРДОН БЛЮ

Cordon bleu of veal "Corvatsch" (mountain cheese and ham) 44.--

French fries and vegetables

*Кордон блю телятины "Корватц" с начинкой из горного сыра и ветчины
С картофелем фри и овощами*

Cordon bleu of venison in pumpkin seed panade 43.--

Filled with mountain cheese & Bresaola

Served with rosemary potatoes and vegetables

*Кордон блю оленины в тыквенной панировке
С начинкой из горного сыра и брезаолы с картофелем, розмарином и овощами*

GRILLED MEATS - МЯСО НА ГРИЛЕ

(MADE ON OUR CHARCOAL GRILL / ЖАРЕНОЕ НА МАНГАЛЕ)

Beef skewer (with or without bacon) (180 g / г) 38.--

Говядина на шампуре (с или без бекона)

Beef filet / Филе говядины (180 g / г) 54.--

ENGADIN LAMB Medaillon and Chop (180 g / г) 44.—

Ягнёнок из Энгадина - Медальон и отбивное

Veal escalope / Эскалон из телятины (150 g / г) 39.--

Filet of venison (stag) / Филе оленины (150 g / г) 44.--

Chicken breast / Куриная грудка (150 g / г) 29.--

Pork steak / Стейк из свинины (150 g / г) 29.--

Skewer of giant shrimps (150 g / г) 42.--

Гигантские креветки на шампуре

**Included is ONE side dish at your choice
& vegetables of the day & our duo of herb and olive butter**

*Блюдо подается с одним гарниром вашего выбора и
Овощами и нашим дуэтом масел с травами и оливками*

SIDE DISHES - ГАРНИРЫ

- ❖ **French fries** / *Картофель фри*
- ❖ **Noodles** / *Ланша*
- ❖ **Risotto rice** / *Ризотто*
- ❖ **Basmati rice** / *Рис басмати*
- ❖ **Vegetable-flour dumplings** / *Клецки из овощной муки*
- ❖ **Boiled potatoes** / *Вареный картофель*
- ❖ **Rosemary potatoes** / *Картофель с розмарином*
- ❖ **Green salad** / *Зеленый салат*
- ❖ **Small salad from the buffet** / *Маленький салат из салат-бара*

LES SAUCES- СОУСЫ

- ❖ **Pepper sauce** / *Перечный соус*
- ❖ **Creamy mushroom sauce** / *Сливочный грибной соус*
- ❖ **Onion sauce** / *Луковый соус*
- ❖ **Gravy** / *Мясная подливка*
- ❖ **Cream sauce** / *Сливочный соус*
- ❖ **Dill - Sourcream sauce** / *Соус из укропа и сметаны*

Per sauce / За соус 3.--

***** GLUTENFREE PASTA & BREAD available on request *****
***** МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА по запросу *****

We buy our products at local butcheries:

Мы покупаем наши продукты у местных мясников:

Heuberger St. Moritz, Lardi Poschiavo, Saxer Sta. Maria,

Camichel/Largiadèr Chapella/S-chanf, Casty Zuoz

Beef, pork, veal / *Говядина, свинина, телятина* Grisons (Switzerland)

Stag / *Оленина* CH/DE/AT

Giant shrimps / *Гигантские креветки* Vietnam

Chicken / *Курица* Switzerland

Breeding trouts / *Форель* Italy

Lamb / *Ягненок* Engadin-Switzerland / *Энгадин/Швейцария*

Prices incl. 8% VAT / *Цены вкл. 8% НДС*