

## SALATE – INSALATE – SALADS - SALADES

<b>Reichhaltiges Salatbuffet / Buffet d'insalate / Salad buffet / Buffet de salade</b>	<b>14.--</b>
***Nüsslisalat (Feldsalat)	nature <b>13.--</b>
<b>Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln, eingelegten Steinpilzen, Parmesan, Hirschtrockenfleisch</b>	<b>21.--</b>
<i>Insalata di soncino con uovo, crostini di pane, porcini marinati, parmigiano, carne secca di cervo</i>	
<b>Lamb's lettuce salad with egg, roasted bread crumbs, marinated porcini, parmesan, dried meat of venison</b>	
<i>Salade de doucette avec œuf, croûtons, bolets marinés, parmesan, viande de cerf séchée</i>	
*** „Fitnesssalat“ (100gr CH-Pouletbrust frisch/Schweiz)	<b>28.--</b>
<b>Bunter Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen, Früchte und Ei</b>	
<i>Insalata mista con petto di pollo arrosto (100gr fresco/Svizzero) frutta e uovo</i>	
<b>Salad platter with roasted chicken breast slices (100gr fresh/Swiss) fruit and egg</b>	
<i>Salade avec blanc de poulet rôti (100gr frais/Suisse) fruits et œuf</i>	
<b>Bunter Blattsalat aus der Küche</b>	<b>11.--</b>
<i>Insalata verde dalla cucina / Green salad (served) - Salade verte (servie)</i>	

## VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS – ENTRÉES

<b>Sockeye Rotlachs aus Wildfang Alaska, geräuchert</b>	<b>110g</b>	Hauptspeise	<b>36.--</b>
<b>Mit Meerrettichrahm, Toast und Butter</b>	<b>80g</b>	Vorspeise	<b>29.--</b>
<i>Salmon rosso Sockeye, affumicato, selvaggio dall'Alaska con crema al rafano, toast e burro</i>			
<b>Wild Alaskan Sockeye red salmon, smoked, with horseradish-foam, toast and butter</b>			
<i>Saumon rouge sauvage de l'Alaska Sockeye, fumé, avec mousse au raifort, toast et beurre</i>			
<b>Trockenfleischspezialitäten mit Produkten aus der Region</b>		Hauptspeise	<b>31.--</b>
<b>Mit Bergkäse und Essiggemüse</b>		Vorspeise	<b>25.--</b>
<i>Affettato misto Poschiavino con formaggio e sott'aceti</i>			
<b>Assorted dried cold meats with cheese and mixed pickles / Viandes froides séchées avec fromage et légumes au vinaigre</b>			
<b>RINDS – TARTAR „Corvatsch“</b>	<b>150gr</b>	Hauptspeise	<b>41.--</b>
<b>Frisch und klassisch zubereitet in der Küche mit Toast und Butter</b>	<b>100gr</b>	Vorspeise	<b>30.--</b>
<i>Tartara di manzo „Corvatsch“, preparata in cucina, fresca e al modo classico, toast e burro</i>			
<b>Tartar beefsteak „Corvatsch“, fresh and classically prepared in the kitchen, with toast and butter</b>			
<i>Le Tartare „Corvatsch“, préparé frais et classique en cuisine, avec toast et beurre</i>			
<b>Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten</b>			<b>8.50</b>
<i>Bruschetta all'aglio con pomodori secchi - Garlic bread with dried tomatoes - Pain à l'ail avec tomates séchées</i>			

## SUPPEN – ZUPPE – SOUPS – SOUPES

<b>Bergeller Brotsuppe mit Kräuterrahm / Zuppa di pane Val Bregaglia e panna alle erbette</b>	<b>13.--</b>
<b>Bread soup „Val Bregaglia“ / Potage au pain « Val Bregaglia</b>	Vorspeise <b>11.--</b>
<b>*Mit Steinpilzravioli und Kräuterrahm *Con Ravioli ripieni di porcini e panna alle erbette</b>	<b>16.--</b>
<i>*Con Ravioli ripieni di porcini e panna alle erbette</i>	Vorspeise <b>13.--</b>
<b>*With ravioli filled with porcini mushrooms and herb cream /*Avec ravioli farcis de bolets et crème aux herbes</b>	
*** Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûtons	<b>16.--</b>
<i>Zuppa di cipolle con crostone al formaggio</i>	als Vorspeise <b>13.--</b>
<b>Onion soup with cheese crumb / Potage aux oignons avec croûton au fromage</b>	
<b>Bündner Gerstensuppe oder</b>	<b>14.--</b>
<b>*** Gemüsesuppe / Zuppa d'orzo o *** zuppa di verdura</b>	als Vorspeise <b>11.--</b>
<b>Barley soup or *** Vegetable soup / Potage à l'orge ou *** aux légumes</b>	
<b>Rindsbouillon mit Flädli oder Ei oder Speckknödel</b>	<b>14.--</b>
<i>Brodo con celestina O uovo o canederli allo speck</i>	als Vorspeise <b>11.--</b>
<b>Beef broth with shredded pancake Or with egg or with clear bacon dumpling</b>	
<i>Bouillon de bœuf Célestine ou à l'œuf ou avec boulette au lard</i>	

Preise inkl. MwSt. – prezzi inclusi IVA – prix inclus TVA – Prices including VAT – 8%

\*\*\* Auch VEGAN erhältlich \*\*\* Su richiesta anche VEGANO\*\*\* VEGAN option available \*\*\*Option végétalienne disponible

## CURRY

<b>*** Gemüsecurry / Curry alle verdure / Vegetable curry / Curry aux légumes</b>	<b>29.--</b>
<b>Curry mit Poulet / Curry di pollo Curry with chicken / Curry avec poulet</b>	<b>33.--</b>
<b>Curry mit Riesenkrevetten / Curry con gamberoni</b>	<b>42.--</b>
<b>Curry with giant shrimps / Curry avec crevettes géantes</b>	

**Alle unsere Curries werden im Basmatireisring serviert und mit frischen Früchten und Nüssen garniert**

*Tutti i nostri Curry vengono serviti con riso basmati e guarniti con frutta fresca e noci*

**All our Curries are served in a basmati rice ring and garnished with fresh fruits and nuts**

*Tous nos Curries sont servis dans un circle de riz basmati et garnis avec fruits fraîches et noix*

## VEGI & VEGAN / PIATTI VEGETERIANI & VEGANI

<b>Tris di pasta ‚Corvatsch‘</b>	<b>33.--</b>
<b>Puschlaver Pizzoccheri, Gemüsecapuns, Bergkäseravioli mit Pilzragout</b>	<b>27.--</b>
<small>als Vorspeise</small>	
<b>Die Pastagerichte können auch einzeln bestellt werden</b>	
<i>Pizzoccheri alla Valtellinese, involtini di verza ripieni alla Grigionese in salsa alle erbette con verdura</i>	
<i>E ravioli ripieni di formaggio su ragù di funghi / Le paste possono anche essere ordinate separatamente</i>	
<b>Selection of 3 delicious local pasta specialities / Dumplings Grison style on herb sauce and vegetables</b>	
<b>Local buckwheat noodles with potatoes, Savoy cabbage, cheese and Cheese-ravioli with mushroom ragout</b>	
<b>(the dishes can be ordered separately)</b>	
<i>Sélection de 3 pâtes locales / Paupiettes Grisonnaises à la sauce aux herbes et légumes</i>	
<i>Nouilles avec farine sarrasin, pommes de terre, chou frisé et fromage et raviolis au fromage avec ragoût de champignons</i>	
<i>(Toutes les pâtes peuvent être servies séparément)</i>	
<b>Kartoffelgnocchi mit Tomatenragout und Rucola</b>	<b>23.--</b>
<i>Gnocchi di patate al pomodoro e rucola</i>	<b>18.--</b>
<small>als Vorspeise</small>	
<b>Potatodumplings (Gnocchi) with tomato ragout and rocket / Gnocchi de pommes de terre sauce tomate et roquette</b>	
<b>*** Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern</b>	<b>29.--</b>
<i>Risotto ai funghi porcini con erbette fresche</i>	<b>24.--</b>
<small>als Vorspeise</small>	
<b>Risotto with porcini mushrooms and fresh herbs / Risotto aux bolets et herbes fraîches</b>	
<b>*** Safranrisotto ODER ***Spinatrisotto</b>	<b>26.--</b>
<i>Risotto alla Milanese (zafferano) O *** agli spinaci</i>	<b>21.--</b>
<small>als Vorspeise</small>	
<b>Risotto with saffron OR *** Risotto with spinach</b>	
<i>Risotto au safran OU *** aux épinards</i>	
<b>Mais-Pasta „Veganara“ an Mandel-Kokos-Sauce</b>	<b>24.--</b>
<i>Pasta di granoturco alla salsa di mandorle e latte di cocco</i>	
<b>Corn - Pasta „Veganara“ with Almond-Coconut sauce / Pâtes au maïs à la sauce d’amandes et lait de coco</b>	
<b>*** Reichhaltiger Gemüseteller/Piattono di verdura mista</b>	<b>28.--</b>
<b>Rich plate of vegetables / Assiette riche de légumes</b>	

## CORVATSCH CLASSICS

<b>BURGER vom Engadiner Lamm, Bergkäse, Speckscheiben, Salatblatt, Tomaten</b>	<b>27.--</b>
<b>Und Zwiebelringe mit Pommes frites</b>	
<i>Hamburger di agnello dell’Engadina, formaggio, Speck, foglia d’insalata, pomodoro, cipolla e patatine fritte</i>	
<b>BURGER from the Engadin Lamb, cheese, bacon, salad leaf, tomato, onion and French fries</b>	
<i>Hamburger d’agneau de l’Engadine, fromage, lard, feuille de salade, tomate, oignon et pommes frites</i>	
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce, Rösti und Tagesgemüse</b>	<b>42.--</b>
<i>Sminuzzato di vitello alla crema di porcini, Rösti e verdura del giorno</i>	<b>36.--</b>
<small>kleine Portion</small>	
<b>Sliced veal in creamy porcini sauce, rösti potatoes and vegetables of the day</b>	
<i>Emincé de veau à la crème de bolets, Rösti et légumes du jour</i>	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites</b>	<b>42.--</b>
<i>Scaloppina di vitello alla viennese con patatine fritte</i>	<b>36.--</b>
<small>kleine Portion</small>	
<b>Bread-crumbed veal escalope Vienna style with French fries</b>	
<i>Escalope Viennoise pané avec pommes frites</i>	

**\*\*\* Auch VEGAN erhältlich \*\*\* Su richiesta anche VEGANO \*\*\* VEGAN option available \*\*\* Option végétalienne disponible**

# HAUSSPEZIALITÄT / SPECIALITÀ DELLA CASA / HOUSE- SPECIALTY / SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

<b>„Mischtchratzerli“ vom Grill</b> (min. 35 Minuten)	<b>42.--</b>
<b>(Stubenküken) Mit unserer Spezial-Gewürzmischung</b>	
<b>Und frischem Rosmarin, mit 1 Beilage nach Wahl</b>	
<i>Galletto allo spiedo con condimento della casa e rosmarino fresco, con 1 contorno a scelta</i>	
<b>Grilled baby chicken</b> (min. 35 minutes)	
<b>With “Corvatsch” blend of spices and fresh rosemary and 1 side dish at your choice</b>	
<i>Coquelet grillé au condiment “Corvatsch” et romarin frais et 1 garniture au choix</i>	
<b>1 serviert an 2 Personen mit 1 Beilage nach Wahl / 1 servito a 2 persone con 1 contorno a scelta</b>	<b>56.--</b>
<b>1 served for 2 persons with 1 side dish at your choice / 1 servie pour 2 personnes avec 1 garniture à choix</b>	

## LES CORDON BLEUS

<b>Cordon Bleu vom Kalb „Corvatsch“</b>	<b>44.--</b>
<b>Gefüllt mit Bergkäse und Schinken mit Pommes frites und Gemüse</b>	
<i>Cordon bleu di vitello „Corvatsch“ ripieno di formaggio di montagna, prosciutto cotto con patatine fritte e verdura</i>	
<b>Cordon bleu of veal “Corvatsch” (mountain cheese and ham), french fries and vegetables</b>	
<i>Cordon bleu de veau « Corvatsch » farci de fromage du montagne et jambon avec pommes frites et légumes</i>	
<b>Cordon Bleu vom Hirsch gefüllt mit Bergkäse &amp; Bresaola</b>	<b>43.--</b>
<b>In Kürbiskernpanade mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</b>	
<i>Cordon bleu di cervo ripieno di formaggio di montagna e bresaola in crosta di semi di zucca</i>	
<i>Servito con patate al rosmarino e verdura</i>	
<b>Cordon bleu of venison in pumpkin seed panada filled with mountain cheese &amp; Bresaola</b>	
<b>Served with rosemary potatoes and vegetables</b>	
<i>Cordon bleu de cerf farci de fromage du montagne et Bresaola pané avec grains de potiron</i>	
<i>Servi avec pommes au romarin et légumes</i>	
<b>Cordon Bleu vom Schwein „Engadiner Art“</b>	<b>34.--</b>
<b>Gefüllt mit Bergkäse, Rohschinken und Salbei mit Pommes frites und Gemüse</b>	
<i>Cordon bleu di maiale all’Engadinese, ripieno di formaggio di montagna, prosciutto crudo e salvia,</i>	
<i>Servito con patatine fritte e verdura</i>	
<b>Cordon bleu of pork “Engadine Style” filled with mountain cheese, cured ham and sage</b>	
<b>Served with French fries and vegetables</b>	
<i>Cordon bleu de porc « Engadine Style » farci de fromage de montagne, jambon cru et sauge</i>	
<i>Servi avec pommes frites et légumes</i>	

## FORELLE – TROTA – TROUT – TRUITE

<b>Ganze Zuchtforelle vom Grill <u>oder</u> gebraten <u>oder</u> blau</b>	<b>36.--</b>	
<b>Mit Kräuterkartoffeln <u>oder</u> Basmatireis und Blattspinat</b>		
<i>Trota alla griglia <u>o</u> alla mugnaia <u>oppure</u> lessa con patate al prezzemolo <u>o</u> riso e spinaci</i>		
<b>Whole trout grilled <u>or</u> pan fried <u>or</u> poached with parsley potatoes <u>or</u> basmati rice and spinach</b>		
<i>Truite d’élevage grillée <u>ou</u> meunière <u>ou</u> au bleu avec pommes persillées <u>ou</u> riz basmati et épinards</i>		
<b>- in Folie mit Weißwein und Gemüse gegart</b>	<b>Zuschlag</b>	<b>3.--</b>
<i>- al cartoccio, bollita con vino bianco e verdura</i>	<i>supplemento</i>	
<b>- in foil-poached with white wine and vegetables</b>	<b>supplement</b>	
<i>- en papillote pochée avec vin blanc et légumes</i>	<i>supplément</i>	

## GRILL

<b>Rindsfilet / Filetto di manzo / Beef filet / Filet de bœuf</b>	(180 g)	<b>53.--</b>
<b>Engadiner Lamm - Kotelett und Medaillon / Agnello dell’Engadina</b>	(200 g)	<b>44.--</b>
<b>Engadin Lamb escalope and chop / Agneau de l’Engadine escalope etcotelette</b>	(160 g)	<b>38.--</b>
<b>Kalbsschnitzel / Scaloppina di vitello / Veal escalope / Escalope de veau</b>	(150 g)	<b>38.--</b>
	(100 g)	<b>32.--</b>
<b>Hirschfilet / Filetto di cervo / Filet of venison / Filet de cerf</b>	(150 g)	<b>44.--</b>
	(100 g)	<b>38.--</b>
<b>Pouletbrust / Petto di pollo / Chicken breast / Blanc de poulet</b>	(150 g)	<b>26.--</b>
<b>Schweinssteak / Bistecca di maiale / Pork steak / Steak de porc</b>	(150 g)	<b>28.--</b>
	(100 g)	<b>22.--</b>
<b>Krevettenspiess / Spiedino di gamberoni</b>	(150 g)	<b>41.--</b>
<b>Skewer of giant shrimps / Brochette de crevettes géantes</b>	(100 g)	<b>35.--</b>

Inbegriffen ist EINE der folgenden Beilagen & Tagesgemüse & unser Hausgemachtes Duo von Kräuter- und Olivenbutter

*Incluso UNO dei seguenti contorni & verdura del giorno & il nostro duo di burro alle erbe ed olive fatto in casa*

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

*Inclue UNE des suivantes garnitures & légumes du jour & notre duo du beurre Café de Paris et beurre aux olives*

**\*\*\* Auch VEGAN erhältlich \*\*\* Su richiesta anche VEGANO\*\*\* VEGAN option available \*\*\*Option végétalienne disponible**

## BEILAGEN – CONTORNI – SIDE DISHES – GARNITURES

**Pommes frites / Patatine fritte / French fries / pommes frites**  
**Nudeln / tagliatelle / Noodles / nuilles - Risotto / Risotto-rice / risotto - Basmatireis / riso / Basmati rice / riz basmati**  
**Salzkartoffeln / patate lesse / Boiled potatoes / pommes nature**  
**Rosmarinkartoffeln / patate al rosmarino / Rosemary potatoes / pommes au romarin**

**Ohne zusätzliches Gemüse / senza verdura extra / without extra vegetables / sans légumes extra:**  
**Gemüseepizokels / gnocchetti di farina alla verdura / Vegetable-flour dumplings / Gnocchi de farine aux légumes**  
**Grüner Salat / Insalata verde / Green salad / salade verte**

## SAUCEN – SALSE – SAUCES

**Pfeffersauce / Salsa al pepe / Pepper sauce / Sauce au poivre**  
**Pilzrahmsauce / Salsa alla crema di funghi / Creamy mushroom sauce / Sauce à la crème de champignons**  
**Zwiebelsauce / Salsa alle cipolle / Onion sauce / Sauce aux oignons**  
**Bratensauce / Salsa arrosto / Gravy / Sauce rôtie**  
**Rahmsauce / Salsa alla crema / Cream sauce / Sauce à la crème**  
**Dillsauerrahmsauce / Panna acidula all'aneto / Dill - Sourcream sauce / Sauce à la crème fraîche avec aneth**  
**Pro Sauce 3.-- / Per salsa 3.-- / Per sauce 3.--**

## FONDUES & RACLETTE

<b>Käsefondue nach Hausrezept / Fonduta di formaggio</b>	pro Person	<b>29.--</b>
<b>Cheese fondue Corvatsch style / Fondue au fromage</b>		
<b>Mit Steinpilzen / Con funghi porcini</b>	pro Person	<b>35.--</b>
<b>With porcini mushrooms / Avec bolets</b>		
<b>Mit Tomaten / Con pomodoro / With tomato / Avec tomates</b>	pro Person	<b>32.--</b>
<b>... zusätzlich serviert mit Schalenkartoffeln und Birnen</b>	pro Person	<b>6.50</b>
<i>... con patate lesse in buccia e pere</i>		
<i>... With potatoes in their skin and pears / Avec pommes en chemise et poires</i>		
<b>... zusätzlich mit Bündner Trockenfleischspezialitäten</b>	pro Person	<b>12.--</b>
<i>... con affettato misto / with assorted dried cold meats / avec viandes froides séchées</i>		
<b>Racletteplausch (240 g)</b>	pro Person	<b>35.--</b>
<b>3 Sorten Käse (Nature, geräuchert und Knoblauch)</b>		
<b>Mit kleinen Kartoffeln und Essiggemüse</b>		
<i>Raclette (240 g) con 3 varietà di formaggio (naturale, affumicato e aglio)</i>		
<i>Con patate lesse in buccia e sott'aceti</i>		
<b>Raclette (240 g) with 3 kinds of cheese (natural, smoked and garlic)</b>		
<b>With potatoes in their skin and mixed pickles</b>		
<i>Raclette (240 g) avec 3 sorts de fromage (nature, fumé et ail)</i>		
<i>Avec pommes en chemise et légumes au vinaigre</i>		
<b>Fondue Chinoise à discrétion (min. 2 Pers.)</b>	pro Person	<b>55.--</b>
<b>Reichhaltiges Fleischfondue mit gemischtem Blattsalat,</b>	pro Kind / per bambino 3-10	<b>35.--</b>
<b>Grosser Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes frites</b>		
<i>Fonduta di carne mista con insalata verde, Grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte</i>		
<b>Mixed meat fondue with green salad, big choice of sauces, rice and/or French fries</b>		
<i>Fondue Chinoise avec salade verte, choix de sauces, Riz et/ou pommes frites</i>		
<b>Fondue Bourguignonne (min. 2 Pers.)</b>	pro Person	<b>62.--</b>
<b>Mit gemischtem Blattsalat, 200 g Rindfleischwürfel in heissem Öl zubereitet</b>		
<b>Grosse Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes frites</b>		
<i>Fonduta Bourguignonne con insalata verde, 200 g di manzo a cubetti da cuocere in olio bollente</i>		
<i>Con grande scelta di salse, riso e/o patatine fritte</i>		
<b>Meat fondue Bourguignonne with green salad, 200 g cubes of beef to be boiled in hot oil</b>		
<b>And big choice of sauces, rice and/or French fries</b>		
<i>Fondue Bourguignonne avec salade verte et 200 g de viande de bœuf, choix de sauces, riz et/ou pommes frites</i>		
<b>Supplement für 100 g Rindfleischwürfel / Supplemento per 100 g di cubetti di manzo // pro Person</b>		<b>18.--</b>
<b>Supplement for 100 g beef cubes / Supplément pour 100 g de bœuf</b>		

## RÖSTI

<p><b>RÖSTI „LISA“</b>  <b>Mit geräuchertem Wildfang-Alaska Rotlachs Sockeye, Rucola und Dillsauerrahmsauce</b>  <i>Con salmone selvaggio rosso Sockeye, dell'Alaska, affumicato, rucola e panna acidula all'aneto</i>  <b>Rösti potatoes with smoked wild Alaskan red salmon Sockeye, rocket and sour cream with dill</b>  <i>Avec saumon rouge sauvage, fumé, de l'Alaska, roquette et crème fraîche à l'aneth</i></p>	<p><b>39.--</b></p>
<p><b>RÖSTI „HUBERTUS“</b>  <b>Rösti mit Hirschfiletmedaillons, gebratenen Speckstreifen, Pilzsauce und Gemüse</b>  <i>Rösti con medaglioni di filetto di cervo, pancetta, salsa ai funghi e verdura</i>  <b>Rösti potatoes with dear fillet medallions, bacon and onion sauce</b>  <i>Rösti avec médaillons de filet de cerf, lard, sauce aux champignons et légumes</i></p>	<p><b>45.--</b></p>
<p><b>METZGER - RÖSTI</b>  <b>Heuberger's Spezial-Kalbsbratwurst vom Grill</b>  <b>Mit gebratenen Speckstreifen auf knuspriger Rösti und Zwiebelsauce</b>  <i>Rösti con salsiccia di vitello, pancetta e salsa di cipolle</i>  <b>Rösti potatoes with veal sausage, bacon and onion sauce</b>  <i>Rösti avec saucisse de veau, lard et sauce d'oignons</i></p>	<p><b>29.--</b></p>
<p><b>JÄGER - RÖSTI</b>  <b>Rösti mit Heuberger's geräucherter Hirschwurst / Rösti con salsiccia di cervo affumicata</b>  <b>Rösti potatoes with Heuberger's smoked sausage of venison (stag) / Rösti avec saucisse de cerf fumé</b></p>	<p><b>29.--</b></p>
<p><b>ÄLPLER - RÖSTI</b>  Rösti mit Zwiebeln und Speck überbacken mit Bergkäse und 1 Spiegelei  <i>Rösti con cipolle e pancetta gratinato con formaggio e 1 uovo al tegamino</i>  <b>Rösti potatoes with onions and bacon baked with cheese and 1 fried egg</b>  <i>Rösti avec oignons et lard gratiné avec fromage et 1 œuf au plat</i></p>	<p><b>29.--</b></p>
<p><b>RÖSTIPFANNE MIT 3 SORTEN GEMÜSE / Rösti con 3 tipi di verdura</b>  <b>Rösti potatoes with variety of vegetables / Rösti avec variété de 3 légumes</b></p>	<p><b>28.--</b></p>
<p><b>RÖSTIPFANNE NATURE/ Rösti al naturale/ Plain rösti potatoes / Rösti nature</b></p>	<p><b>19.--</b></p>
<p><b>RÖSTIPFANNE MIT KÄSE ÜBERBACKEN / Rösti con formaggio gratinato</b>  <b>Rösti potatoes with gratinated cheese / Rösti avec fromage gratiné</b></p>	<p><b>23.--</b></p>
<p><b>RÖSTIPFANNE MIT 1 SPIEGELEI / Rösti con 1 uovo al tegamino</b>  <b>Rösti potatoes with 1 fried egg / Rösti avec 1 œuf au plat</b></p>	<p><b>21.--</b></p>
<p><b>+ 1 Spiegelei, + 1 uovo al tegamino + 1 fried egg + 1 oeuf au plat</b></p>	<p><b>5.--</b></p>

**\*\*\* GLUTENFREIE PASTA + BROT auf Wunsch erhältlich\*\*\***  
**\*\*\*PASTA + PANE SENZA GLUTINE disponibile su richiesta\*\*\***  
**\*\*\*GLUTENFREE PASTA & BREAD available on request\*\*\***  
**\*\*\*PASTA ET PAIN SANS GLUTEN disponible on option\*\*\***

**Unsere Produkte beziehen wir bei Lieferanten unseres Vertrauens:**  
(Bei Fragen, wenden sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter)  
**I nostri prodotti vengono acquistati da fornitori della nostra fiducia:**  
(se avete domande, vogliate rivolgervi alle nostre cameriere)  
**Heuberger St. Moritz, Lardi Poschiavo, Saxer Sta. Maria,**  
**Camichel/Largiadèr Chapella/S-chanf, Casty Zuoz**

Rind, Schwein, Kalb / <i>manzo, maiale, vitello</i> / Beef, pork, veal / <i>boeuf, porc, veau</i>	Münstertal/Puschlav/Grisons
Lamm / <i>Agnello</i> / Lamb / <i>Agneau</i>	Engadin / Local
Wild / <i>Selvaggina</i> / Game / <i>chasse</i>	CH/DE/AT
Geflügel / <i>pollame</i> / Chicken / <i>poulets</i>	CH / Switzerland
Krevetten / <i>Gamberoni</i> / Giant shrimps / <i>Crevette géantes von/da/from/de Bianchi</i>	Vietnam MSC zertif.
Frische Forellen Zucht / <i>trote fresce allevamento</i> / Farmed trouts / <i>truites d'élevage</i>	CH
Forellenfilets aus Zucht / <i>filetti trota di allevamento</i>	CH / IT
Roter-Rauchlachs, Wildfang / <i>salmone affumicato, rosso, selvaggio</i>	Alaska
Lachs aus Zucht / <i>Salmone di allevamento</i>	Norwegen

**Preise inkl. MwSt. – prezzi inclusi IVA – prix inclus TVA – Prices including VAT**

\*\*\* Auch VEGAN erhältlich \*\*\* *Su richiesta anche VEGANO* \*\*\* VEGAN option available \*\*\* *Option végétalienne disponible*