

## KLEINE KARTE

<p><b>Schinken-Käsetoast</b> - <i>Toast al prosciutto e formaggio</i> Ham and cheese toast – <i>Croque-monsieur</i></p>	8.70
<p><b>Bunter Salatteller mit Schinken und Ei</b> <i>Insalata mista con prosciutto e uova</i> - Salad platter with ham and egg <i>Salade mêlée avec jambon et œuf</i></p>	21.--
<p><b>Nüsslisalat (Feldsalat)</b> <b>Mit gehacktem Ei, Röstbrotwürfeln und gebratenem Speck</b> <i>Insalata di soncino con uovo, crostini di pane e speck arrosto</i> Lamb's lettuce salad with egg, roasted bread crumbs and bacon <i>Salade de doucette avec œuf, croûtons et lard rôtis</i></p>	16.--
<p><b>Kleiner gemischter Salat</b> - <i>Piccola insalata mista</i> Small mixed salad – <i>Petite salade mêlée</i></p>	12.50
<p><b>Bunter Blattsalat aus der Küche</b> <i>Insalata verde dalla cucina</i> Green salad (served) - <i>Salade verte (servie)</i></p>	9.50
<p><b>Sandwiches gefüllt nach Wahl mit:</b> <b>Gekochtem Schinken <u>und/oder</u> Käse oder Salami</b> <b>Oder Rohschinken oder Bresaola</b> <b>Dabei immer <u>mit</u> oder <u>ohne</u> Butter, Salatblätter, Tomatenscheibe</b> <i>Sandwich a scelta con:</i> <i>Prosciutto cotto e/o formaggio o salame o prosciutto crudo</i> <i>O bresaola sempre con o senza burro, insalata, pomodoro</i> Sandwiches at your choice with: Cooked ham <b>and/or</b> cheese <b>or</b> salami <b>or</b> cured ham or bresaola Always <b>with or without</b> butter, salad, tomato <i>Sandwich à votre choix avec:</i> <i>Jambon et/ou fromage ou salami ou jambon cru ou viande séchée</i> <i>Toujours avec ou sans beurre, salade, tomate</i></p>	9.80
<p><b>Puschlaver Trockenfleischteller</b> <b>Bresaola, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse</b>      <b>kl. Portion</b> <i>Affettato misto</i> – Assorted cold meats - <i>Viandes froides avec fromage</i></p>	29.80 24.--
<p><b>Fein geschnittenes Siedfleisch</b>      <b>als Hauptspeise</b> <b>Mit marinierten Steinpilzen auf Rucola</b> <b>An Meerrettich-Senfdressing</b> <i>Carpaccio di bollito di manzo e porcini marinati</i> <i>Su rucola con salsa al rafano e senape</i> <i>Carpaccio of boiled beef and marinated porcini mushrooms</i> <i>On rucola and horse radish-mustard dressing</i> <i>Carpaccio de bouilli de bœuf avec bolets marinés</i> <i>Sur rochette sauce raifort et moutarde</i></p>	24.-- 18.--
<p><b>Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten</b> <i>Bruschetta all'aglio con pomodori secchi</i> Garlic bread with dried tomatoes - <i>Pain à l'ail avec tomates séchées</i></p>	8.--

**Bündner Salsiz mit Essiggemüse** **15.50**  
*Salametto Grigionese con sott'aceti*  
 Local cold salami with mixed pickles  
*Salami Grisonnais avec légumes au vinaigre*

**Cervelatsalat mit oder ohne Käse,** **21.--**  
**Garniert mit bunten Salaten**

*Insalata di wurstel **con o senza** formaggio e insalata mista*  
 Sausage salad **with or without** cheese garnished with mixed salad  
*Salade de cervelat **avec ou sans** fromage garni avec salades mêlées*

**Cervelatsalat mit oder ohne Käse OHNE bunte Salate** **16.50**  
*Senza insalata mista - **without** mixed salad – **sans** salade mêlée*

**Gemischter Käseteller** **19.50**  
 4 Sorten  
**Mit Birnenstreifen und Nüssen**

*Piatto con 4 formaggi spicchi di pera e noci*  
 4 assorted cheese with slices of pear and nuts  
*4 sortes de fromage avec poire et noix*

## FAVOURITES

**Hirschwurst, geräuchert mit 1 Beilage** **22.--**  
*Salsiccia di cervo affumicata con 1 contorno*  
 Venison sausage with 1 side dish  
*Saucisson de cerf avec 1 garniture*

**Heuberger's Spezial-Kalbsbratwurst mit 1 Beilage** (160g) **22.--**  
*Salsiccia di vitello - Veal sausage – Saucisse de veau*

**„Mischtchratzerli“ vom Grill** (min. 35 Minuten) **41.--**

**(Stubenküken)** Mit unserer Spezial-Gewürzmischung  
 Und frischem Rosmarin mit 1 Beilage nach Wahl  
*Galletto allo spiedo con condimento della casa e rosmarino fresco*  
*E un contorno a scelta*  
 Grilled baby chicken with “Corvatsch” blend of spices, fresh rosemary  
 And one side dish at your choice  
*Coquelet grillé au condiment “Corvatsch” et romarin frais*  
*Et une garniture au choix*

**1 serviert an 2 Personen** mit 1 Beilage nach Wahl **58.--**  
*1 servito a 2 persone con 1 contorno a scelta*  
 1 served for 2 persons with 1 side dish at your choice  
*1 servi pour 2 personnes avec 1 garniture au choix*

## PASTA

**Pizzoccheri alla Valtellinese** **27.--**

**Mit Kartoffeln, Wirsing und Bergkäse** **22.--**  
 kl. Portion  
 Local buckwheat–noodles with potatoes, savoy cabbage, cheese  
*Spécialité locale de nouilles avec farine sarrasin,*  
*Pommes de terre, chou frisé et fromage*

**Spaghetti Bolognese oder Napoli** **21.-- / 18.50**  
*Spaghetti alla bolognese o al pomodoro* **17.50 / 14.--**  
 kl. Portion  
 With meat sauce **or** tomato sauce - *Avec sauce de viande ou tomate*

Preise inkl. MwSt.

## SUPPEN

<b>Engadiner Suppentopf</b>	als Hauptspeise	<b>24.--</b>
<b>Siedfleisch, Poulet und Hirschwurstscheiben</b>		<b>15.--</b>
<b>Mit Gemüsestreifen und feinen Nudeln</b>		
<i>Brodo con bollito, pollo e salsiccia di cervo, verdura e tagliolini</i>		
Broth with boiling beef, chicken, venison sausage, vegetables and noodles		
<i>Bouillon avec bouilli de bœuf, poulet, saucisse de cerf, julienne et nouilles</i>		
<b>Rindsbouillon mit Flädli <u>oder</u> Eigelb <u>oder</u> Speckknödel</b>		<b>12.--</b>
<i>Brodo con celestina <u>o</u> uovo <u>o</u> canederli allo speck</i>		
Broth with shredded pancake <u>or</u> egg <u>or</u> bacon dumplings		
<i>Bouillon de bœuf Célestine <u>ou</u> à l'œuf <u>ou</u> avec boulette au lard</i>		
<b>Bündner Gerstensuppe <u>oder</u> Gemüsesuppe</b>		<b>12.--</b>
<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>		
<b>Prättigauer Zwiebelsuppe mit Bergkäsecroûton</b>		<b>14.--</b>
<i>Zuppa di cipolle con crostone al formaggio</i>		
Onion soup with cheese crumb		
<i>Potage à l'oignon avec croûtons au fromage</i>		

## ALLERLEI VOM GRILLROST - SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA GRILLED MEATS – GRILLADES

<b>Lammrückenmedaillons</b>	(150 g)	<b>36.--</b>
<i>Medaglioni di agnello</i>		
Lamb medallions - <i>Médaillons d'agneau</i>		
<b>Schweinssteak - Bistecca di maiale</b>	(150 g)	<b>27.--</b>
Pork steak - Steak de porc		
<b>Pouletbrust – petto di pollo</b>	(150 g)	<b>26.--</b>
Chicken breast – <i>blanc de poulet</i>		
<b>Rindsfilet – Filetto di manzo</b>	(180 g)	<b>51.--</b>
Beef filet - <i>Filet de bœuf</i>		
<b>Kalbsschnitzel - Scaloppina di vitello</b>	(150 g)	<b>37.--</b>
Veal escalope - <i>Escalope de veau</i>		
<b>Hirschfiletmedaillons</b>	(150 g)	<b>39.50</b>
<i>Medaglioni di filetto di cervo</i>		
Venison filet medallions - <i>Médaillons de filet de cerf</i>		
<b>Entrecôte vom Rind – Controfiletto di manzo</b>	(180 g)	<b>45.--</b>
Sirloin steak of beef - <i>Entrecôte de bœuf</i>		
<b>Riesenkrevettenspiess - Spiedino di gamberoni</b>	(150 g)	<b>39.--</b>
Skewer of giant shrimps		
<i>Brochette de crevettes géantes</i>		

### Im Preis inbegriffen ist eine der folgenden Beilagen:

Basmatireis oder Nudeln oder Kartoffelsalat oder grüner Salat oder Pommes Chips

*Nel prezzo è compreso uno dei seguenti contorni:*

*Riso basmati o tagliatelle o insalata di patate o insalata verde o patatine*

**This price includes one of the following side dishes:**

Basmati rice or noodles or potato salad or green salad or chips=potato crisps

*Une des suivantes garnitures est incluse dans le prix:*

*Riz basmati ou nouilles ou salade de pommes de terre ou salade verte ou chips*

Preise inkl. MwSt.

<b>Fondue Chinoise à discrétion (min. 2 Pers.)</b>	pro Person	<b>52.--</b>
<b>Reichhaltiges Fleischfondue mit gemischtem Blattsalat, Grosser Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes chips</b>		
<i>Fonduta di carne mista con insalata verde, Grande scelta di salse, riso e/o patatine</i>		
Mixed meat fondue with green salad, big choice of sauces, Rice and/or French fries		
<i>Avec salade verte, choix de sauces, riz et/ou chips</i>		
<b>Fondue Bourguignonne (min. 2 Pers.)</b>	pro Person	<b>59.--</b>
<b>Mit gemischtem Blattsalat, 200 g Rindfleischwürfel in heissem Öl zubereitet Grosse Saucenauswahl plus Reis und/oder Pommes chips</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</i>		
Meat fondue Bourguignonne style with green salad, 200 g cubes of beef to be boiled in hot oil		
With big choice of sauces, rice and/or chips		
<i>Avec salade verte et 200 g de viande de bœuf, Choix de sauces, riz et/ou chips</i>		
<b>Supplement für 100 g Rindfleischwürfel</b>	pro Person	<b>14.--</b>
<i>Supplemento per 100 g di cubetti di manzo</i>		
Supplement for 100 g beef cubes - <i>Supplément pour 100 g de bœuf</i>		
<b>Käsefondue nach Hausrezept (ab 2 Pers.)</b>	pro Person	<b>29.--</b>
<b>Mit Steinpilzen</b>	pro Person	<b>35.--</b>
<b>Mit Tomaten</b>	pro Person	<b>32.--</b>
<i>Fonduta di formaggio alla casalinga (min. 2 persone)</i>		
<i>Con funghi porcini oppure con pomodoro</i>		
Cheese fondue Corvatsch style (min. 2 persons)		
With porcini mushrooms or with tomato		
<i>Fondue au fromage « maison » (min. 2 personnes)</i>		
<i>Avec bolets ou avec tomate</i>		
<b>... zusätzlich serviert mit Kartoffeln und Birnen</b>		<b>6.50</b>
<i>... con patate e pere</i>	pro Person	
<i>... with potatoes and pears</i>		
<i>... avec pommes de terre et poires</i>		
<b>... zusätzlich mit Bündner Trockenfleischspezialitäten</b>		<b>12.--</b>
<i>... con affettato misto</i>	pro Person	
<i>... with assorted dried cold meats</i>		
<i>... avec viandes froides séchées</i>		
<b>Racletteplausch (240 g)</b>	pro Person	<b>34.--</b>
<b>3 Sorten Käse (Nature, geräuchert und Knoblauch)</b>		
<b>Mit Kartoffeln und Essiggemüse</b>		
<i>Raclette (240 g) con 3 varietà di formaggio (naturale, affumicato e aglio)</i>		
<i>Con patate e sott'aceti</i>		
Raclette (240 g) with 3 kinds of cheese (natural, smoked and garlic)		
With potatoes and mixed pickles		
<i>Raclette (240 g) avec 3 sorts de fromage (nature, fumé et ail)</i>		
<i>Avec pommes de terre et légumes au vinaigre</i>		