



**Corvatsch 3303**  
Diavolezza Lagalb

# Speisekarte Menu | Menù cibo





## VORSPEISEN

### Antipasti / Starters

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Cherrytomaten-Confit	22.50
Strudel di verdure fatto in casa con salsa di pomodorini confit	
Homemade vegetable strudel with cherry tomato confit sauce	
Salat «3303»	25.50
Bunter Blattsalat mit sous vide gegarter Entenbrust,	
Polenta Frites und hausgemachter Tomatenmarmelade	
Foglie d'insalata multicolore con petto d'anatra cotto a bassa temperatura,	
crostini di polenta e confettura di pomodoro fatta in casa	
Colorful lettuce with cook sous vide duck	
polentas french fries and homemade tomato jam	
Knackiger Wintersalat mit ORMA   LARIX Vinaigrette	27.50
dazu geräucherter Lachs und Mais Chips	
Insalata con salsa al whisky ORMA   LARIX,	
salmone affumicato e chips di polenta	
Crunchy salad with ORMA   LARIX whisky Vinagrette,	
smoked salmon and corn chips	
Duo vom Fisch	31.50
mit ORMA   LARIX mariniert Lachs & mit ORMA GIN mariniert Forelle,	
buntem Salat, Mais Toastbrot und Dill-Butter	
Salmone marinato al whisky ORMA   LARIX e trota bianca all'ORMA GIN,	
insalata di stagione, pane tostato al mais e burro all' aneto	
Salmon marinated with ORMA   Larix whisky and trout marinated	
with ORMA GIN with colorful lettuce, corn toast bread and dill butter	

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT



## **SUPPE** **Zuppe / Soups**

**Gerstensuppe** 17.50  
mit ORMA | PEATED Espuma und Bündnerfleischstreifen  
Zuppa d'orzo con Spuma di ORMA | PEATED e carne secca  
Barley soup with ORMA | PEATED spume and dried meat slices

**Polentacrèmesuppe mit Rustiko - Croûtons** 14.50  
Zuppa cremosa alla polenta con crostini rustici  
Polenta cream soup with croutons

**Suppe der Woche** je nach Angebot  
Zuppa della settimana  
Soup of the week

## **MICHELE'S EMPFEHLUNG** **Raccomandazione di Michele / Michele's Suggestion**

"Maiswolken" gefüllt mit Arvenkäse, 22.50  
an Nüssli Salat und Balsamico Dressing  
"Nuvole di mais" ripiene con formaggio di montagna,  
con insalata di songino e salsa all'aceto balsamico  
"Corn clouds" stuffed with alpine cheese  
and field salad and balsamic sauce

**Hausgemachte Polenta Gnocchi mit sautierten Crevetten und Safransauce** 27.50  
Gnocchi di polenta con bisque profumata allo zafferano e gamberi  
Polenta Gnocchi in a bisque sauce with saffron and shrimps



**SIE HABEN DIE WAHL ...**  
**Hai la scelta / you have the choice**

**Polenta Taragna**  
**Die Kräftige aus dem Veltlin**  
Il sapore intenso dalla Valtellina  
The strong from the Veltlin

**Polenta Bianca**  
**Die Feine, Elegante Weisse aus dem Tessin**  
Polenta bianca, fine ed elegante dal Ticino  
The fine, elegant white from Ticino

- |  |   |
|--|---|
| <p>◆ <b>Meatballs, Tomatensauce und Gemüse</b><br/>con polpette, salsa di pomodoro e verdure<br/>with meatballs, tomato sauce and vegetables</p> <p>◆ <b>Entrecôte vom Black Angus Rind</b><br/>mit ORMA   X Sauce und Gemüse<br/>con Entrecôte di manzo Black Angus,<br/>salsa al whisky ORMA   X e verdure<br/>with Entrecôte from Black Angus beef,<br/>ORMA   X whisky sauce and vegetables</p> <p>◆ <b>Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei an eigenerJus</b><br/>con fegato di vitello con cipolle e salvia nella sua salsa<br/>with calf liver and onion-sage and jus</p> <p>◆ <b>ORMA   PEATED Lughanighetta</b><br/>mit Kräutersauce und mariniertem Rotkraut<br/>con ORMA   PEATED Lughanighetta, salsa alle erbe e crauti rossi marinati<br/>with ORMA   PEATED Lughanighetta, herb sauce and marinated red cabbage</p> | <p>29.50</p> <p>45.50</p> <p>39.50</p> <p>32.50</p> |
|--|---|

**Vegan Orientalisch**

- |  |              |
|--|--------------|
| <p>◆ <b>Karotten, Datteln, Feigen, Pinienkerne und Sojasprossen</b><br/>con carote, datteri, fichi, pinoli e germogli di soia<br/>with carrot, dates, figs, pine nuts and soya sprouts</p> | <p>29.50</p> |
|--|--------------|



## **ALTERNATIVEN ZUM MAIS** **Alternativa al mais / Alternative to the corn**

**Wochenteller** je nach Angebot  
Piatto della settimana  
Plate of the week

**Rosmarin-Gersotto mit sautierten Steinpilzen und Kürbiscreme** 28.50  
Gersotto al rosmarino con porcini saltati e crema di zucca  
Rosemary Gersotto with sauteed porcini mushrooms and pumpkin cream

**Beyond Meat Burger Vegan** 29.50  
Maisbrioche, Mango-Habanero Sauce (*leicht scharf*),  
ORMA | CORVATSCH Whiskymayonaise und Pommes Frites  
Pan brioche al mais, salsa di mango e habanero (*leggermente piccante*),  
maionese aromatizzata all'ORMA | CORVATSCH Whisky e patatine fritte  
Corn-brioche, mango-habanero sauce (*slightly spicy*),  
mayonnaise with ORMA | CORVATSCH whisky and french fries

## **ÜNDNER MARENDA** **«Marenda» grigionese / Grisons «Marenda»**

**Gletscher Teller 3303** 35.50  
mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Tirolerspeck,  
Heutaler, Arvenkäse und Birnenbrot  
carne secca di manzo,salsiz, prosciutto crudo,  
speck del tirolo, Heutaler, formaggio di pino e pane alle pere  
air-dried meat, salsiz, smoked ham, smoked bacon, Heutaler,  
pine cheese and pear bread

**Salsiz mit Birnenbrot** 14.50  
Salsiz con pane alle pere  
Salsiz with pear bread



**KINDERTELLER BIS 12 JAHRE**  
**Menu per i bambini fino 12 anni**  
**Children's menu until 12 years**

Kinderportion Pommes Frites	8.50
Piccola porzione di patatine fritte	
Small french fries	
Pluto	12.50
Spaghetti Napoli	
Spaghetti al pomodoro	
Spaghetti with tomato sauce	
Donald Duck	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
Chicken Nuggets con patatine fritte	
Chicken Nuggets with french fries	
Garfield	17.50
Spaghetti mit Corvatsch-Meatballs und Tomatensauce	
Spaghetti con polpettine di carne e salsa al pomodoro	
Spaghetti with Corvatsch meatballs and tomato sauce	
Tweety	5.00
1 Kugel Eis nach Wahl mit Rahm und Smarties	
1 pallina di gelato a scelta, con panna e Smarties	
1 scoop of ice cream with whipped cream and smarties	

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.  
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA  
All prices are in Swiss Francs incl. VAT



## DESSERT

### Dolci / Desserts

Schokoladen Parfait ORMA | CORVATSCH (*mit Alkohol*) 14.50  
mit geräuchter Himbeer Sauce

Parfait al cioccolato ORMA | CORVATSCH  
(con alcohol) e salsa ai lamponi affumicati  
Chocolate parfait ORMA | CORVATSCH  
(with alcohol) and smoked raspberry sauce

Tiramisu von weisser Polenta mit Café Crumble und Waldbeerenkompott 14.50  
Tiramisù di polenta bianca con crumble al caffè e composta ai frutti di bosco  
Tiramisu of white polenta with coffee crumble and wildberries compote

Orangen-Cheesecake mit ORMA GIN Crème (*mit Alkohol*) 13.50  
Cheesecake all'arancia con crema all'ORMA GIN (con alcohol)  
Orange cheesecake with ORMA GIN creme (with alcohol)

Edelweiss Panna Cotta mit Feigen Coulis 12.50  
Panna cotta al profumo di stella alpina con coulis di fichi  
Edelweiss Panna Cotta with fig coulis

Katalanische Mais-Crème mit frischen Früchten 13.50  
Crema catalana al mais con frutta fresca  
Corn Catalan cream with fresh fruits

Coupe Danmark 13.50  
mit Vanille Glace und Schokoladensauce  
con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato  
with vanilla ice cream and chocolate sauce

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT



## EISCRÈME Gelato / Ice cream



Unser Eis beziehen wir von Moritz Gelati – handgemacht im Engadin, produziert mit Biomilch aus dem Puschlav. Unser Personal gibt Euch gerne Auskunft darüber welche Geschmacksrichtungen derzeit erhältlich sind.

Otteniamo il nostro gelato da Moritz Gelati – fatto a mano in Engadina, prodotto con latte biologico dalla valle di Poschiavo. Il nostro staff sarà lieto di darti informazioni su quali aromi sono attualmente disponibili.

We get our ice cream from Moritz Gelati - handmade in the Engadine, produced from organic milk from the Puschlav. Our staff will be happy to provide you with information about which flavors are currently available.

pro-Kugel	3.50
a pallina	
per scoop	
mit Rahm	+1.50
con panna	
with cream	



## DARF'S NOCH ETWAS SÜSSES SEIN... Qualcosa di dolce... / Something sweet...

Hausgemachte Früchtewähe	7.50
Torta alla frutta fatta in casa	
Homemade fruit cake	
Engadiner Nusstorte	8.00
Torta alle noci engadinese	
Engadin nut cake filled with caramelized walnuts	
Zitronen Pistazien Polenta Kuchen	10.50
Torta di polenta al limone e pistacchio	
Lemon pistachio polenta cake	
Cremeschnitte Vegan	5.00
Fette di crema	
Cream slice	
Portion Rahm	1.50
Porzione di panna	
Portion cream	

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.  
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA  
All prices are in Swiss Francs incl. VAT



# Frühstücksangebot

## Restaurant 3303

bis um 11.00

### Das Schnelle

Heissgetränk und Orangensaft

Buttergipfeli mit Konfitüre

Konfitüre zur Auswahl:  
(von der Goba Manufaktur)

Vogelhochzeit -BIO Konfitüre mit Sommerbeeren  
Flauder Gold - Holunderblüten, Melisse und Blattgold  
Frisch Frech - BIO Gelée mit Zitrone und Orangen

CHF 10.00

### Das Herzliche

Heissgetränk und Orangensaft

Omelette mit Käse und Schinken

oder 2 Spiegeleier mit Speck

CHF 15.50

### Das Fabelhafte

Heissgetränk und Orangensaft

Buttergipfeli mit Konfitüre, Honig

Verschiedene Aufschnitt und Käse

Rauchlachs mit Senf-Dill Sauce

Omelette mit Käse und Schinken

oder 2 Spiegeleier mit Speck

CHF 24.00

## Gönn dir was!

Erweitere einfach «Das Fabelhafte»

zu deinem Brunch à discrédition.

CHF 45.00

Wendet Euch bitte an das Restaurant 3303-Team