



**Corvatsch 3303**  
Diavolezza  Lagalb

# Speisekarte Menu | Menù



## Unsere Spezialitäten

### Le nostre specialità | Our specialities

1/2

<b>Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen und ORMA PEATED-Whiskyschaum</b> Zuppa d'orzo con carne secca e spuma di ORMA PEATED Barley soup with air-dried meat slices and ORMA PEATED mousse	17.50
<b>Kastaniensuppe mit Steinpilzen und frischen Kräutern</b>  Zuppa di castagne con funghi porcini e erbe aromatiche Chestnut soup with porcini mushrooms ceps and fresh herbs	17.50
<b>Arvenkäse-Beignet, Dip mit Peperoni, Tomaten und Chipotle, Nüsslisalat</b> 	16.50 23.50
Beignet salato ripieno di formaggio di montagna aromatizzato al pino cembro, salsa di peperoni, pomodori e chipotle, con insalata di songino Mountain cheese beignet, dip with peppers, tomatoes and chipotle, salad	
<b>Randentatar mit frischem Meerrettich und geröstetem Holzofenbrot</b> 	22.50
Tartare di barbabietola, con rafano fresco e pane tostato Beet tartare with fresh radish and toasted bread	
<b>Gemischter Blattsalat mit Gemüse, Cherrytomaten, frischen Kräutern und würzigen Baumnüssen</b> 	16.50
Insalata mista con verdure, pomodorini ciliegini, erbe fresche e noci insaporite Mixed salad with vegetables, cherry tomatoes, fresh herbs and savory walnuts	
<b>Kürbis-Tortellini, Salbeibutter und Käsehobelstreifen «Crap da Füm»</b> 	21.50 26.50
Tortellini di zucca, burro e salvia con scaglie di formaggio «Crap da Füm» Pumpkin tortellini sauteed with butter and sages with slivers of "Crap da Füm"	
<b>Maltagliati, Wintergemüse-Ragout, Cannellinibohnen und Basilikumöl</b> 	18.50 24.50
Maltagliati, ragù di verdure invernali, fagioli cannellini e olio al basilico Maltagliati, winter vegetable ragout, cannellini beans and basil oil	
<b>Gebratene Crevetten auf saisonalem Salat, geschmorte Cherry-Tomaten an Vinaigrette mit Zitronen und geröstetem Knoblauch</b>	31.50
Gamberi saltati in padella con insalata di stagione, pomodori ciliegini brasati con vinaigrette al limone e aglio arrostito Roasted shrimps with seasonal salad, braised cherry tomatoes, vinaigrette with lemon and roasted garlic	



## Unsere Klassiker

### I nostri piatti classici | Our classic dishes

1/2

<b>Kalbs-Cordon-bleu, Arvenkäse, Hinterschinken und gebratene Kapernäpfel</b> <b>Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Bratkartoffeln</b> Cordon bleu di vitello, formaggio di montagna aromatizzato al pino cembro, prosciutto cotto e capperi saltati contorno a scelta: patatine fritte o patate saltate Veal cordon bleu, pine cheese, ham and fried capers side dish of your choice: French fries or sauteed potatoes	44.00
<b>Raclette 3303, Kartoffeln, hausgemachtes Essiggemüse</b>  Raclette di formaggio, patate e giardiniera fatta in casa Cheese raclette with potatoes and homemade pickles	26.50
<b>Luganighetta 3303 grilliert, Safran-Sauerkraut, Jus aus ORMA PEATED-Whisky</b> <b>Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln oder gebratene Polenta</b> Luganighetta 3303 alla griglia, croute di choux allo zafferano, salsa al whisky ORMA PEATED Orma. Contorno a scelta: patate saltate o polenta arrostita Grilled "Luganighetta 3303", saffron sauerkraut, ORMA PEATED whisky jus	34.50
<b>Angus-Entrecôte grilliert, Saisongemüse, mit Kräuterbutter und</b> <b>geräucherten Maldon-Salzflocken</b> <b>Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Bratkartoffeln</b> Entrecote di Angus alla griglia, verdure di stagione, burro alle erbe e scaglie di sale di Maldon affumicato. Contorno a scelta: patatine fritte o patate saltate Angus entrecote grilled, seasonal vegetables, herb butter and smoked Maldon salt flakes Side dish of your choice: French fries or fried potatoes	48.00
<b>Gelbe Pappardelle mit sautierten Crevetten und Cherry-Tomaten</b> <b>an Hummersauce</b> Pappardelle all'uovo con gamberi saltati e pomodorini ciliegini con salsa all'astice Yellow pappardelle with sautéed shrimps and cherry tomatoes with lobster sauce	22.50 29.50
<b>Weissweinrisotto mit «Cotschen»-Käse und gebratenen Birnen</b>  Risotto al vino bianco mantecato al formaggio Cotschen con pere flambate White Wine Risotto with Cotschen cheese and roasted pears	25.50

## Easy Wine & Dine

<b>Rindsschmorbraten mit gebratener Polenta, dazu ein Glas Rotwein</b> Brasato di manzo, nella sua salsa, con polenta arrostita, servito con un bicchiere di vino rosso Braised beef with roasted polenta, served with a glass of red wine	38.50
---	-------

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



## Bündner Marena

### «Marena» grigionese | Grisons "Marena"

<b>Gletscherteller 3303</b> mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Tirolerspeck Heutaler- und Arvenkäse, Birnbrot und hausgemachtes Essiggemüse Con carne secca di manzo, salsiz, prosciutto crudo, speck tirolese, Heutaler, formaggio di montagna aromatizzato al pino cembro, pane alle pere e giardiniera fatta in casa With air-dried meat, salsiz, smoked ham, smoked bacon, Heutaler, pine cheese and pear bread and homemade mixed pickles	36.50
<b>Käseteller «Sennerei Pontresina»</b>  Heutaler-, Arven- und Cotschenkäse, Essiggemüse und Birnbrot Formaggio Heutaler, formaggio di montagna aromatizzato al pino cembro, formaggio «Cotschen», pane alle pere e giardiniera fatta in casa Cheeses "Heutaler", pine and "Cotschen", pear bread and homemade pickles	22.50
<b>Salsiz mit Birnbrot und hausgemachtem Essiggemüse</b> Salsiz con pane alle pere e giardiniera fatta in casa Salsiz with pear bread and homemade mixed pickles	16.50

## Von der Tafel

### Dalla lavagna | From the board

#### Wochenteller

Piatti della settimana


Plates of the week

Unsere wöchentlichen Angebote findest du auf der Tafel beim Restaurant-Eingang oder unser Personal gibt dir gerne Auskunft.

Trovate le nostre proposte settimanali sulla lavagna all'ingresso del ristorante, in ogni caso il nostro personale sarà lieto di elencarveli.

You find our weekly specials on the blackboard at the restaurant entrance or our staff will be happy to give you more information.

 vegan

 vegetarisch

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT



## **KINDERTELLER, BIS 12 JAHRE**

**Menu per i bambini fino 12 anni | Children's menu until 12 years**

<b>Kinderportion Pommes frites</b> Piccola porzione di patatine fritte Child portion french fries	8.50
<b>Pasta Napoli</b> Pasta al pomodoro Pasta with tomato sauce	12.50
<b>Chicken Nuggets mit Pommes frites</b> Chicken Nuggets con patatine fritte Chicken Nuggets with french fries	14.50
<b>Wienerli mit Pommes frites</b> Wienerli (würstel) con patatine fritte Wienerli (Frankfurter sausage) with french fries	12.50

## **Kinderdessert**

**Dolci per bambini | Sweets for children**

<b>1 Kugel Glace mit Smarties und Rahm</b> 1 pallina di gelato con Smarties e panna 1 scoop of ice cream with Smarties and cream	5.00
--	------



## Desserts

### Dolci | Sweets

Orangen-Cheesecake mit ORMA-Gin-Crème (mit Alkohol)	14.50
Cheesecake all'arancia con crema all'ORMA Gin (con alcohol)	
Orange cheesecake with ORMA Gin creme (with alcohol)	
Crème brûlée 3303	12.50
Coupe Dänemark	14.50
mit lauwarmer Schokoladensauce	
Coupe Dänemark con salsa al cioccolato calda	
Coupe Dänemark with warm chocolate sauce	


## I gelati di «Moritz»

### Glace | Ice cream

Himbeeren, Zitronen, Mokka, Schokolade, Vanille, Erdbeere, pro Kugel	4.00
Lampone, limone, caffè, cioccolato, vaniglia, fragola (per pallina)	
Raspberry, lemon, coffee, chocolate, vanilla, strawberry (per scoop)	

## Kuchen

### Torta | Cakes

Früchtewähe (saisonal)	8.50
Torta di frutta (di stagione)	
Fruit cake (seasonal)	
Bündner Nusstorte	8.50
Torta di noci engadinese	
Grisons walnut cake	
Aprikosen-Nusstorte 	8.50
Torta di noci e albicocche	
Walnut and apricot cake	
Portion Rahm	1.50
Porzione di panna	
Portion cream	

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