



Diavoletza 2978
Corvatsch  Lagalb

Speisekarte

Menu | Menù cibo



HERBST-SPEZIALITÄTEN

Specialità dell'autunno / Autumn specials

Cremige Kastaniensuppe 11.90
Crema di castagne
Creamy chestnut soup

Tagliatelle mit Hasenragout 23.00
Tagliatelle con ragù di lepre
Tagliatelle with hare ragout

Fasanenbrustfilet auf Salatbett mit Weintrauben und Traubenmostsauce 24.00
Filetto di fagiano su letto d'insalata, con uva e salsa al mosto d'uva
Pheasant fillet on salad bed with grapes and grape must sauce

Gempfeffer mit Spätzle, Rosenkohl, Kastanien und Rotweinbirne 35.00
Salmi di camoscio con spaetzle, cavoletti di Bruxelles,
marroni e pera al vino rosso
Jugged chamois with spaetzle, Brussel sprouts, chestnuts and red wine pear

Rehschnitzel mit Steinpilzsauce, Spätzle, Rosenkohl, Kastanien und Rotweinbirne 39.00
Scaloppina di capriolo con salsa ai funghi porcini, spaetzle, cavoletti di Bruxelles,
marroni e pera al vino rosso
Deer escalope with porcini mushrooms sauce,
spaetzle, Brussel sprouts, chestnuts and red wine pear

Kastanientorte mit Schlagrahm 10.00
Torta di castagne con panna montata
Chestnut cake with whipped cream

Dazu passt:



Sforzato di Valtellina Superiore DOCG BIO				2015	75cl	72.00
				(Flasche) 2011	50cl	53.00
					10cl	11.00
Suuser					10cl	2.50
					50cl	10.00

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



VORSPEISEN

Primi / Starters

Grüner Salat / Gemischter Salat Insalata verde / Insalata mista Green salad / Mixed salad		10.00 / 12.00
Tagessuppe Zuppa del giorno Soup of the day		13.50
Gerstensuppe Zuppa d'orzo Barley soup		14.50
Salsiz Nostrano / Hirsch Salametti nostrano/cervo / Salametti nostrano/deer		11.80 / 12.90
Engadiner Bergkäse mit Birnenbrot, Nüssen und Honig Formaggio di Engadina e pane alle pere, noci e miele Local cheese and pear bread, nuts and honey	gross klein	18.80 15.80
«Sciatt» Käsekräpfen auf Salatbett Sciatt con insalata Sciatt (deep fried buckwheat balls filled with cheese) served with salad		18.80
Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch, Engadiner Bergkäse Affettato misto grigionese con prosciutto crudo, salsiz, carne secca e formaggio grigionese Grison plate with ham, salami, air dried meat, local cheese	gross klein	29.80 23.80

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



HAUPTSPEISEN

Secondi / Main dishes

Tagesteller Piatto del giorno Daily special	22.50
Spaghetti «Diavolezza» mit Rindfleischwürfeln, Tomatensauce, Rahm und Brandy Spaghetti "Diavolezza" con carne di manzo, salsa pomodoro, panna e Brandy Spaghetti "Diavolezza" with diced beef, tomato sauce, cream and Brandy	22.80
Lasagne mit Tomaten, Pesto, Steinpilzen und Tofu an Karottencreme Lasagne con pomodori, pesto, funghi porcini e tofu su crema di carote Lasagne with tomatoes, pesto, porcini mushrooms and tofu on carrot cream	23.50
Hamburger Diavolezza im Sesambrötli mit Pommes frites oder nature Hamburger Diavolezza con panino al sesamo; con o senza patatine fritte Hamburger Diavolezza in sesame bun with or without French fries	23.50 / 16.50
Pizzoccheri aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln und Mangold Pizzoccheri di grano saraceno, con patate e coste Pizzoccheri (Pasta from buckwheat flour) with potatoes and Swiss chard	24.50 / 17.50
Piz Palü Rösti mit Kalbsbratwurst Piz Palü Rösti con salsiccia di vitello Piz Palü Rösti with veal sausage	22.00
Engadiner Rösti mit Speckwürfeln, Käse und Spiegelei Rösti con speck, formaggio e uova al tegamino Rösti with bacon, cheese and fried egg	25.50

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



Gletscherfondue Morteratsch (ab 2 Personen, Preis pro Person)	29.90
Fonduta "Ghiacciaio Morteratsch" (da 2 persone, prezzo a persona)	
Fondue "Glacier Morteratsch" (minimum 2 persons, price per person)	
<i>Portion Kartoffeln / porzione di patate / serving of potatoes</i>	<i>5.00</i>
Kalbsleber Venezianische Art mit Rösti und Gemüse	33.00
Fegato di vitello alla veneziana con rösti e verdure	
Veal liver Venetian style with rösti and vegetables	
Kalbsschnitzel Wiener Art	40.00
mit Pommes Frites und Babyspinat	
Scaloppina di vitello alla viennese impanata con patatine fritte e spinaci	
Veal cutlet Viennese style with homemade potato salad and baby spinach	

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



ETWAS SÜSSES

Qualcosa di dolce / Something sweet

Hausgemachte Früchtekuchen 8.00
Torte alla frutta fatte in casa
Homemade fruit cakes

Hausgemachte Bündner Nusstorte 9.00
Torta di noci engadinese fatta in casa
Engadin homemade nut cake filled with caramelized walnuts

Apfelstrudel mit Rahm/ Vanillesauce/ 1 Kugel Glace 9.80 / 11.80 / 11.80
Strudel di mele con panna/ salsa alla vaniglia/ 1 pallina di gelato
Apple strudel with whipped cream/ vanilla sauce/ 1 scoop of ice cream

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.

Pro Kugel 3.50

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.

A pallina 3.50

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.

Per scoop 3.50