



Diavoletza 2978
Corvatsch  Lagalb

Speisekarte Menu | Menù cibo

Deklaration Allergene
Declaration of allergens
Dichiarazione degli allergeni



DEKLARATION ALLERGENE

Dichiarazione allergeni / Declaration of allergens

Allergene, welche in den Speisen enthalten sein können, sind wie folgt gekennzeichnet:
Gli allergeni che potrebbero essere contenuti nei piatti sono indicati nel menu nel modo seguente:

Allergens that the dishes could contain are marked as follows:



Eier und Eierzeugnisse / uova / eggs



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / arachidi / peanuts



Fisch und Fischerzeugnisse / pesce / fish



Glutenhaltige Getreide / grani con glutine / grains containing gluten



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crostacei / shellfish



Lupine und Lupinerzeugnisse / lupini / lupin



Milch und Milcherzeugnisse, Laktose / latte, lattosio / milk, lactose



Schalenfrüchte (Nüsse) / noci / nuts



Sellerie und Sellerieerzeugnisse / sedano / celery



Senf und Senferzeugnisse / senape / mustard



Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / sesamo / sesame



Soja und Sojaerzeugnisse / soia / soy



Schwefeldioxid und Sulfite / biossido di zolfo, solfiti / sulphur dioxide, sulphite



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / molluschi / mollusca

Fleisch- & Fischherkunft

Schweiz

Salsiz, Rind (Carpaccio), Rohschinken, Bündnerfleisch, Hamburger, Kalbsbratwurst, Kalbsschnitzel, Wienerli, Schweinerippchen

Italien


















Bresaola

Polen

Chicken Nuggets

HERBST-SPEZIALITÄTEN

Specialità dell'autunno / Autumn specials

- | | |
|--|--------------|
| <p>Cremige Kastaniensuppe
Crema di castagne
Creamy chestnut soup</p>  | <p>13.00</p> |
| <p>Rehterrine mit Cumberlandsauce auf Nüsslisalat mit Himbeerdressing
Terrina di capriolo con salsa cumberland, su letto d'insalata songino con salsa ai lamponi
Deer terrine with cumberland sauce, on lamb's lettuce with raspberry dressing</p>    | <p>19.00</p> |
| <p>Tagliatelle mit Wildschweinragout
Tagliatelle con ragù di cinghiale
Tagliatelle with wild boar ragout</p>     | <p>24.50</p> |
| <p>Hirsch-Luganiga mit Polenta Taragna und Rotkraut
Luganiga di cervo, con polenta taragna e cavolo rosso
Venison luganega with polenta taragna and red cabbage</p>   | <p>27.00</p> |
| <p>Gempfeffer mit Spätzle, Rosenkohl, Kastanien und Safranbirne
Salmi di camoscio con spaetzle, cavoletti di Bruxelles, marroni e pera allo zafferano
Jugged chamois with spaetzle, Brussel sprouts, chestnuts and saffron pear</p>     | <p>36.00</p> |
| <p>Kastanientorte mit Schlagrahm
Torta di castagne con panna montata
Chestnut cake with whipped cream</p>  <p><i>(nur Schlagrahm / solo nella panna / only in the whipped cream)</i></p> | <p>10.00</p> |
| <p>Vermicelles mit Meringues und Rahm
Vermicelli di castagne con meringa e panna montata
Chestnut vermicelli with meringues and whipped cream</p>  <p><i>(nur Schlagrahm / solo nella panna / only in the whipped cream)</i></p>  <p><i>(nur Meringues / solo nella meringa / only in the meringues)</i></p> | <p>11.00</p> |

VORSPEISEN

Primi / Starters

<p>Grüner Salat / Gemischter Salat Insalata verde / Insalata mista Green salad / Mixed salad</p>	10.00 / 13.00
<p>Französische Sauce Salsa francese / French Dressing</p> 	
<p>Italienische Sauce Salsa italiana / Italian Dressing</p> 	
<p>Tagessuppe – <i>gerne informiert das Servicepersonal</i> Zuppa del giorno – <i>da chiedere al personale del servizio</i> Soup of the day – <i>please ask your waiter</i></p>	13.50
<p>Gerstensuppe "Bella Vista" Zuppa d'orzo "Bella Vista" Barley soup "Bella Vista"</p> 	15.50
<p>Salsiz Nostrano / Hirsch Salametti nostrano/cervo / Salametti nostrano/deer</p> 	13.00 / 14.00
<p>Engadiner Bergkäse mit Birnenbrot, Nüssen und Honig <i>kleine Portion / piccola porzione / small portion</i> Formaggio di Engadina e pane alle pere, noci e miele Local cheese and pear bread, nuts and honey</p> 	18.80 15.80
<p>„Sciatt“ Käsekrapfen im Salatbett Sciatt con insalata Sciatt (deep fried buckwheat balls filled with cheese) served with salad</p> 	20.50

Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch, Engadiner Bergkäse	29.80
<i>kleine Portion / piccola porzione / small portion</i>	23.80
Affettato misto grigionese con prosciutto crudo, salsiz, carne secca e formaggio grigionese	
Grison plate with ham, salami, air dried meat, local cheese	



HAUPTSPEISEN

Secondi / Main dishes

Tagesteller – <i>gerne informiert das Servicepersonal</i>	23.00
Piatto del giorno – <i>da chiedere al personale del servizio</i>	
Daily special – <i>please ask your waiter</i>	

Spaghetti «Diavolezza» mit Rindfleischwürfeln, Tomatensauce, Rahm und Brandy	22.80
Spaghetti "Diavolezza" con carne di manzo, salsa pomodoro, panna e Brandy	
Spaghetti "Diavolezza" with diced beef, tomato sauce, cream and Brandy	



Lasagne mit Tomaten, Pesto, Steinpilzen und Tofu an Karottencreme	23.50
Lasagne con pomodori, pesto, funghi porcini e tofu su crema di carote	
Lasagne with tomatoes, pesto, porcini mushrooms and tofu on carrot cream	







Hamburger Diavolezza im Sesambrotli	18.00
+ Pommes Frites	+ 7.00
Hamburger Diavolezza con panino al sesamo e patatine fritte / nature	
Hamburger Diavolezza in sesame bun with French fries / without French fries	



Pizzoccheri aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln und Mangold	25.50
<i>kleine Portion / piccola porzione / small portion</i>	17.50
Pizzoccheri di grano saraceno, con patate e coste	
Pizzoccheri (Pasta from buckwheat flour) with potatoes and Swiss chard	



Piz Palü Rösti mit Kalbsbratwurst	22.50
Piz Palü Rösti con salsiccia di vitello	
Piz Palü Rösti with veal sausage	
	
Engadiner Rösti mit Speckwürfeln, Käse und Spiegelei	25.50
Rösti con speck, formaggio e uova al tegamino	
Rösti with bacon, cheese and fried egg	
	
Gletscherfondue Morteratsch (ab 2 Personen, Preis pro Person)	31.90
Fonduta "Ghiacciaio Morteratsch" (da 2 persone, prezzo a persona)	
Fondue "Glacier Morteratsch" (minimum 2 persons, price per person)	
	
+ Portion Kartoffeln / porzione di patate / serving of potatoes	5.00
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	
	
Portion Pommes Frites	12.50
Porzione patatine fritte	½ 8.50
Serving of French fries	

ETWAS SÜSSES

Qualcosa di dolce / Something sweet

Hausgemachte Früchtekuchen 8.00

Torte alla frutta fatte in casa

Homemade fruit cakes



Affogato (1 Kugel Vanilleglace und Espresso) 8.50

1 pallina di gelato alla vaniglia e espresso

1 scoop of vanilla ice cream and espresso



Hausgemachte Bündner Nusstorte 9.00

Torta di noci engadinese fatta in casa

Engadin homemade nut cake filled with caramelized walnuts



Engadiner Torte 9.00

Torta "Engadinese" con mandorle

Cake "Engiadina" with almonds



Hausgemachter Apfelstrudel

Strudel di mele

Apple strudel

▲ nature 13.50

▲ mit Rahm / con panna / with whipped cream 15.00

▲ mit Vanillesauce / con salsa alla vaniglia / with vanilla sauce 15.50

▲ mit 1 Kugel Glace / con 1 pallina di gelato / with 1 scoop of ice cream 15.50

▲ komplett (Rahm, Vanillesauce, Glace) / completo / all of it 17.00



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



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

+ *Rahm / con panna / with whipped cream*

1.50



KINDERKARTE BIS 12 JAHRE

Per bambini fino a 12 anni / For children up to 12 years

Kleiner Salat 6.00
Insalata piccola
Small salad

Französische Sauce
Salsa francese / French Dressing



Italienische Sauce
Salsa italiana / Italian Dressing



Portion Pommes Frites 8.50
Piccola porzione di patatine
Small French fries

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

Wienerli mit Pommes frites Wurstel con patatine fritte Wiener with french fries	12.50
	
Spaghetti mit Butter & Käse Spaghetti con burro e formaggio Spaghetti with butter and cheese	8.50
 	
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti pomodoro Spaghetti with tomato sauce	12.50
 	
Spaghetti mit Fleischsauce Spaghetti bolognese Spaghetti with meat sauce	15.00
  	
Chicken Nuggets mit Pommes frites Crochette di pollo con patatine fritte Chicken nuggets with french fries	15.50
 	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte Breaded pork escalope with french fries	18.50
  	
«Sweet Kitty» 1 Kugel Eis nach Wahl mit Rahm & Smarties 1 pallina di gelato con panna e Smarties 1 scoop of ice cream with whipped cream and Smarties	5.00
   	