



Corvatsch 3303
Diavolezza  Lagalb


Speisekarte


Menu | Menù cibo



VORSPEISEN

Antipasti | Appetizers

<p>«Vitello Tonnato» Zart gegartes Kalbfleisch mit klassischer Thunfischsauce und Kapern Vitello teneramente cotto, classica salsa tonnata e capperi Tender veal, tuna sauce and capers</p>	27.00
<p>Rindfleisch-Tatar «La Chüdera», 70 g – 140 g medium oder scharf gewürzt, serviert mit Toast und Butter Tartare di manzo «La Chüdera», media o piccante, servita con pane tostato e burro Beef tartare “La Chüdera”, medium or spicy, served with toast and butter</p>	21.50 – 28.50
<p>◆ mit Cognac</p>	+ 4.00
<p> Gefüllte Crêpe mit mediterranem Gemüse Crespella alle verdure mediterranee Crêpe filled with Mediterranean vegetables</p>	22.00
<p>Furtschellas-Plättli, 1 bis 2 Personen mit Tirolerspeck, Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Heutaler Käse und Birnbrot Piatto con speck tirolese, carne secca del Grigioni, salsiz, prosciutto crudo, formaggio Heutaler e pane alle pere tradizionale Plate with Tyrolean speck, Grisons air-dried beef, salsiz, cured ham, Heutaler cheese and traditional pear bread</p>	33.50

-  vegan
-  vegetarisch

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


SALATE

Insalate | Salads

Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck, verfeinert mit Cassis-Dressing 21.50

Insalata di songino con uovo e pancetta croccante, con condimento al ribes nero

Lamb's lettuce salad with egg and crispy bacon,
finished with blackcurrant dressing

- 
 ▲ mit überbackenem Ziegenkäse | con formaggio di capra gratinato | with gratinated goat cheese + 6.50
- ▲ Mit Pouletbrust | con petto di pollo | with chicken breast + 7.00

 **Bunter Wintersalat mit Cassis-Dressing** 12.50 / 17.50

Colorata insalata mista invernale con vinaigrette al ribes nero

Colorful-mixed winter salad with blackcurrant dressing

SUPPEN

Minestre | Soups

Bündner Gerstensuppe mit Rahm verfeinert 17.00

Minestra d'orzo grigionese insaporita con panna

Graubünden barley soup with a swirl of cream

Omas Gulaschsuppe 18.00

Zuppa gulasch della nonna

Grandmother's goulash soup

 **Gemüse-Tagesuppe** 12.00 / 15.00

Zuppa del giorno alle verdure

Vegetable soup of the day

 vegan

 vegetarisch

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



AUS DEM OFEN

Dal forno | From the oven

- | | |
|--|-------|
| Flammkuchen «Klassik»
mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch
Tarte Alsaziana con speck, cipolle ed erba cipollina
Alsatian tarte flambée with bacon, onion and chives | 24.50 |
|  Flammkuchen vegi
mit Veltliner Käse, grilliertem Gemüse und aromatischem Öl
Tarte Alsaziana con formaggio valtellinese, verdure grigliate e olio aromatico
Asatian tarte flambée with Valtellina cheese, grilled vegetables and aromatic oil | 24.50 |
|  Hausgemachte Käsequiche mit gemischtem Blattsalat
Crostatata salata al formaggio fatta in casa con insalata mista
Homemade Swiss cheese tarte with mixed leaf salad | 24.50 |

 vegan

 vegetarisch

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



UNSERE KLASSIKER

I nostri classici | Our classics

-  **Veltliner Pizzoccheri** 28.00
Buchweizennudeln mit Wirz, Kartoffeln und Veltlinerkäse
Tagliatelle di grano saraceno con verze, patate e formaggio valtellinese
Buckwheat pasta with cabbage, potatoes and Valtellina cheese
-  **Hausgemachte Eier-Tagliatelle an gebratener Steinpilz-Rahmsauce, mit getrocknetem Ricotta und gemischten Veltliner Kräutern** 29.00
Tagliatelle all'uovo fatte in casa con salsa ai porcini, ricotta essiccata ed erbe della Valtellina
Homemade egg tagliatelle with porcini sauce, dried ricotta and Valtellina herbs
- Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit hellem Kalbsragout** 28.50
Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù bianco di vitello
Homemade egg tagliatelle with white veal ragù
- Original knusprig gebratenes Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und gebutterten Karotten** 49.00
Originale cotoletta croccante alla viennese con patate prezzemolate e carote al burro
Original crispy fried Wiener Schnitzel with parsley potatoes and buttered carrots
- Chüdera Cheeseburger mit Pommes frites** 33.00
Rindfleisch (CH), Hausketchup, Veltliner Käse, knuspriger Speck und Spiegelei, serviert mit Pommes frites
Manzo svizzero, Ketchup della casa, formaggio valtellinese, speck e uovo al tegamino, servito con patatine
Swiss beef, house ketchup, Valtellina cheese, speck and fried egg
Served with French fries

 vegan

 vegetarisch



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

ASIA CORNER

Specialità asiatiche | Asian Specialities

-  **Hausgemachte Frühlingsrollen und Sweet-Chili-Sauce (2 Stk.)** 12.50
Involtini primavera fatti in casa con salsa agrodolce piccante (2 pz.)
Homemade spring rolls with sweet chili sauce (2 pcs.)
-  **◆ mit Wintersalat | con insalata invernale | with winter salad** + 12.50
-  **Panang-Curry mit Tofu und knackigem Gemüse, dazu Basmatireis** 26.50
Curry di tofu e verdure, accompagnato da riso basmati
Tofu and vegetables curry with basmati rice
-  **Phad Thai** 23.50
Reisnudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen
Pasta di riso con verdure, germogli di soia, uova e arachidi
Rice noodles with vegetables, bean sprouts, egg and peanuts
- ◆ mit Poulet** 28.50
con pollo
with chicken

-  vegan
 vegetarisch

KINDERTELLER BIS 12 JAHRE

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






- | | |
|---|--------------|
| <p> Kinderportion Pommes frites
Piccola porzione di patatine fritte
Small French fries</p> | <p>8.50</p> |
| <p> Pluto
Pasta Napoli
Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce</p> | <p>12.50</p> |
| <p>Donald Duck
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets con patatine fritte
Chicken Nuggets with French fries</p> | <p>15.50</p> |
| <p>Idefix
Wienerli mit Pommes frites
Wienerli con patatine fritte
Wienerli with French fries</p> | <p>15.50</p> |
| <p> Tweety
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</p> | <p>5.00</p> |

-  **vegan**
 **vegetarisch**

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

-  **Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm** 17.00
Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream
-  **Tarte Tatin, begleitet von Zimteis** 16.00
Wartezeit 15 Minuten
Tarte Tatin, accompagnata da gelato alla cannella
tempo di attesa 15 minuti
Tarte Tatin, accompanied by cinnamon ice cream
waiting time 15 minutes
-  **Affogato** 9.00
Gelato alla vaniglia con espresso
Vanilla ice cream and espresso
-  **Eiskaffee** 13.00
Gelato al caffè e caffè freddo
Moka ice cream and cold coffee
-  **Coupe Dänemark** 13.50
mit Vanilleeis und Schokoladensauce
Con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato
With vanilla ice cream and chocolate sauce

-  vegan
 vegetarisch

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



GELATI



Gelato | Ice cream



Unser Eis beziehen wir von Moritz Gelati – handgemacht im Engadin aus Biomilch aus dem Puschlav. Gerne informiert dich unser Team über die aktuell verfügbaren Sorten.

Il nostro gelato proviene da Moritz Gelati – fatto a mano in Engadina con latte biologico della Val Poschiavo. Il nostro personale sarà lieto di informarvi sui gusti disponibili al momento.

Our ice cream comes from Moritz Gelati – handmade in the Engadin with organic milk from Val Poschiavo. Our staff will be happy to inform you about the flavors currently available.






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

-  vegan
-  vegetarisch


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

KUCHEN

Torte | Cakes

- | | |
|---|------|
|  Hausgemachte Fruchtwähe
Torta alla frutta fatta in casa
Homemade fruit cake | 8.00 |
|  Rüeblikuchen
Torta di carote
Carrot cake | 7.50 |
|  Schokoladenkuchen
Torta di cioccolato
Chocolate cake | 7.50 |
|  Engadiner Nusstorte
Torta alle noci engadinese
Engadin nut cake filled with caramelized walnuts | 8.00 |
|  Hausgemachter Marronikuchen
Torta di castagne fatta in casa
Homemade chestnut cake | 8.50 |
|  Portion Rahm
Porzione di panna
Portion of whipped cream | 1.50 |

 vegan

 vegetarisch

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