Corvatsch 3303
Diavolezza Lagalb

Speisekarte
Menu | Menù cibo

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

VORSPEISEN
Antipasti / Starters

Bündnerfleisch Carpaccio 25.00
mit Rucola und Parmesan Splittern
Carpaccio di carne secca dei Grigioni con rucola e scaglie di parmigiano
Air-dried beef carpaccio with rocket and parmesan flakes

Hausgemachtes Räucherfisch-Duett von Lachs und weisser Forelle 25.50
serviert mit knusprigen Minirösti und Meerrettich-Thymianschaum
Duetto di pesce affumicato in casa a base di salmone e trota bianca
serviti con mini rösti croccanti e spuma di rafano e timo
Homemade smoked fish duet from salmon and white trout
served with crunchy mini rösti and horseradish and thyme foam

Buntes Randen Carpaccio 19.50
mit Disteldressing und Chèvre Bûche Flocken
Carpaccio di barbabietola con dressing al cartamo e fiocchi di Chèvre Bûche
Beetroot carpaccio with thistle dressing and Chèvre Bûche flakes

auch Vegan erhältlich

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

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

SALATE
Insalata / Salad

Nüssli-Salat mit Ei, Croûtons, knusprigem Speck und französischem Kräuterdressing 21.00
Fresca insalata di songino con uovo, crostini di pane rustico e pancetta croccante, condita con salsa francese alle erbe
Fresh songino salad with egg, rustic bread croutons and crispy bacon, topped with French herb dressing

Bunter Wintersalat mit Honig Dressing 17.50
Colorata insalata mista invernale con dressing al miele
Colorful-mixed winter salad with honey dressing

- **mit „Yakitori Spiess“ (Poulet) und Teriyaki Mayonnaise** 27.50
  con „spiedino Yakitori“ (pollo) e maionesse alla teriyaki
  with „Yakitori skwewr“ (chicken) and teriyaki mayonnaise

- **mit hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet-Chilisauce** 24.50
  con involtino primavera fatto in casa e salsa sweet-chili
  with homemade spring rolls and sweet-chili sauce

SUPPEN
Minestre / Soups

Gerstensuppe
mit Rahm verfeinert 16.50
Minestra d’orzo con panna
Barley soup with cream

Gulaschsuppe 16.50
Zuppa gulasch
Goulash sou

Kürbissuppe 14.50
mit hausgemachten Buchweizen Cracker
Zuppa di zucca con cracker al grano saraceno
Pumpkin soup with buckwheat crackers

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

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

KLASSIKER
I classici / Classics

Veltliner Pizzoccheri 25.50
Buchweizennudeln mit Wirz, Kartoffeln und Veltliner Käsemischung
Tagliatelle di grano saraceno con verze, patate e formaggio
Buckwheat pasta with cabbage, potatoes and cheese

Hausgemachte Thymian Tagliatelle 27.50
mit gebratenen Steinpilzen
Tagliatelle al timo fatte in casa con porcini trifolati
Homemade thyme flavored tagliatelle with sautéed porcini mushrooms

Phat Thai 24.50
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 gebratenen Pouletbrust Streifen** 29.00
  con petto di pollo arrosto
  with grilled chicken breast

Niedergegartes Rib Eye Steak 48.50
mit blauem Kartoffelpüree, glasierten Babykarotten und Wacholderbutter
Rib Eye steak con purè di patate blu, baby carote glassate e burro al ginepro
Rib Eye steak with blue mashed potatoes, glazed baby carrots and juniper butter

Pulled Pork-Burger 34.50
mit Brioches Bun, Coleslaw Salat und Pommes Frites
Hamburger di pulled pork, brioches bun con insalata coleslaw e patatine fritte
Pulled pork burger, brioche bun with coleslaw salad and french fries

Gelbes Curry mit Tofu *Vegan* 26.50
gegrillter Ananas, knackigem Gemüse und Basmati-Reis
Curry giallo con tofu, ananas grigliato, verdure e riso
Yellow curry with tofu, grilled pineapple, vegetables and rice

Tagesteller 23.00
Piatto del giorno
Plate of the day

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

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

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
Pasta Napoli
Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce

Donald Duck 15.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets con patatine fritte
Chicken Nuggets with french fries

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

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

DESSERT
Dolci / Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm 16.50
Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna
Apple strudel with vanilla sauce and cream

Weisses Café Parfait 14.50
mit gerösteter Schokolade und Amaretto Sauce
Parfait al caffè bianco con cioccolato arrosto e salsa all'amaretto
White coffee parfait with roasted chocolate and amaretto sauce

Affogato 8.50
Gelato alla vaniglia con espresso
vanilla ice cream with espresso

Eiskaffee 11.50
Gelato al caffè e caffè freddo
Mocha ice cream and cold coffee

Coupe Danmark 13.50
mit Vanilleeis 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

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

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

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

Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

DARF NOCH ETWAS SÜSSES SEIN...

Qualcosa di dolce... / Something sweet...

Hausgemachte Früchtewähe 7.50
Torta alla frutta fatta in casa
Homemade fruit cake

Rüeblikuchen 7.50
Torta di carote
Carrot cake

Schokoladenkuchen 7.50
Torta di cioccolato
Chocolate cake

Engadiner Nusstorte 8.00
Torta alle noci engadinese
Engadin nut cake filled with caramelized walnuts

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