



Corvatsch 3303
Diavolezza 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 Eiererzeugnisse / 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 Lupinenerzeugnisse / 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

Copyright Bilder: Unilever



VORSPEISEN

Antipasti / Starters

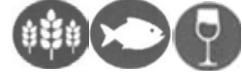
Randen Tatar mit Maiscrumble, Eigelb und Crème vom schwarzen Knoblauch 23.50
Tartare di barbabietola con crumble di mais, tuorlo d'uovo e crema di aglio nero
Beetroot tartare with corn crumble, egg yolk and black garlic cream



Salat «3303» 25.50
Bunter Blattsalat mit Sous Vide gegarter Entenbrust, Polenta Frites und hausgemachter Tomatenmarmelade
Foglie d'insalata multicolore con petto d'anatra cotto a bassa temperatura, crostini di polenta e confettura di pomodoro fatta in casa
Colorful lettuce with duck breast cooked at low temperature, polentas french fries and homemade tomato jam



Knackiger Sommersalat mit ORMA | LARIX Vinaigrette 27.50
dazu geräucherter Lachs und Mais Chips
Insalata con salsa di ORMA | LARIX, salmone affumicato e chips di polenta
Crunchy salad with ORMA | LARIX Vinaigrette, smoked salmon and corn chips



Duo vom Fisch 31.50
mit ORMA | LARIX marinierter Lachs & mit ORMA GIN marinierte Forelle, buntem Salat, Mais Toastbrot und Dill-Butter
Salmone marinato al ORMA | LARIX e trota bianca al ORMA GIN, insalata di stagione, pane toast al mais e burro all'aneto
Salmon marinated with ORMA | Larix and trout marinated with ORMA GIN with colorful lettuce, corn toast and dill butter





SUPPE Zuppe / Soups

Gerstensuppe 17.50
mit ORMA | PEATED Espuma und Bündnerfleischstreifen
Zuppa d'orzo con Spuma di ORMA | PEATED e carne secca
Barley soup with ORMA | PEATED spume and air-dried meat slices



Polentacrèmesuppe mit sautierten Steinpilzen 15.50
Zuppa cremosa alla polenta con funghi porcini saltati
Polenta cream soup with sautéed porcini mushrooms



Suppe der Woche je nach Angebot
Zuppa della settimana
Soup of the week

MICHELE'S EMPFEHLUNG Raccomandazione di Michele / Michele's Suggestion

«Maiswolken» gefüllt mit Arvenkäse, 24.50
an Nüssli Salat und Balsamico Dressing
«Nuvole di mais» ripiene con formaggio di montagna,
con insalata di songino e salsa all'aceto balsamico
«Corn clouds» stuffed with alpine cheese and field salad and balsamic sauce



Hausgemachte Polenta Gnocchi mit sautierten Crevetten und Safransauce 28.50
Gnocchi di polenta con bisque profumata allo zafferano e gamberi Polenta Gnocchi with
sautéed prawns and saffron sauce





SIE HABEN DIE WAHL ... Hai la scelta / you have the choice

Polenta Taragna
Die Kräftige aus dem Veltlin
Il sapore intenso dalla Valtellina
The strong from the Veltlin

Polenta Bianca
Die Feine, Elegante Weisse aus dem Tessin
Polenta bianca, fine ed elegante dal Ticino
The fine, elegant white from Ticino

▲ Meatballs, Tomatensauce und Gemüse con polpette, salsa di pomodoro e verdure with meatballs, tomato sauce and vegetables	29.50
▲ Entrecôte vom Black Angus Rind mit ORMA X Sauce und Gemüse con Entrecôte di manzo Black Angus, salsa ORMA X e verdure with Entrecôte from Black Angus beef, ORMA X sauce and vegetables	45.50
▲ Kalbsgeschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignonsauce sminuzzato di vitello in salsa di cipolle e champignon sliced veal in onion and mushroom champignon sauce	42.50
▲ ORMA PEATED Lughanighetta mit Kräutersauce und und Sous Vide gegarter Pak Choi con ORMA PEATED Lughanighetta, salsa alle erbe e pak choi cotto a bassa temperatura with ORMA PEATED Lughanighetta, herb sauce and pak choi cooked at low temperature	32.50
▲ Vegan - Orientalisch mit Karotten, Datteln, Feigen Pinienkerne und Sojasprossen carote, datteri, fichi, pinoli e germogli di soia carrot, dates, figs, pine nuts and soya sprouts	29.50

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



ALTERNATIVEN ZUM MAIS **Alternativa al mais / Alternative to the corn**

Wochenteller je nach Angebot
Piatto della settimana
Plate of the week

Gersotto mit Zucchinicreme, knusprigem Speck und Cotschen-Käse Topping 28.50
Gersotto in crema di zucchine con speck croccante e salsa al formaggio Cotschen
Gersotto in courgette cream with crispy bacon and Cotschen cheese topping



Beyond Meat Burger (Vegan) 30.50
Maisbrioche, Mango-Habanero Sauce,
ORMA | CORVATSCH Whiskymayonaise und Pommes Frites
Il burger oltre la carne (vegetariano), pan brioche al mais, salsa di mango-habanero,
maionese aromatizzata al ORMA | CORVATSCH e patatine fritte
Beyond Meat Burger (vegetarian), corn-brioche, mango-habanero sauce,
ORMA | CORVATSCH mayonnaise and french fries



BÜNDNER MARENDA **«Marenda» grigionese / Grisons «Marenda»**

Gletscher Teller 3303 35.50
mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken,
Tirolerspeck, Heutaler, Arvenkäse und Birnenbrot
carne secca di manzo, salsiz, prosciutto crudo, speck del tirolo,
Heutaler, formaggio alpino e pane alle pere
air-dried meat, salsiz, smoked ham, smoked bacon



Salsiz mit Birnenbrot 14.50
Salsiz con pane alle pere
Salsiz with pear bread



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



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
Spaghetti Napoli Spaghetti al pomodoro Spaghetti with tomato sauce	
Donald Duck	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets con patatine fritte Chicken Nuggets with french fries	
Garfield	17.50
Corvatsch-Meatballs mit Tomatensauce und Spaghetti Polpette di carne in salsa al pomodoro con spaghetti Corvatsch meatballs with tomato sauce and spaghetti	
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



DESSERT

Dolci / Desserts

Schokoladen Mousse ORMA SOLARIS (<i>mit Alkohol</i>) mit Passionfrucht Sauce	14.50
Mousse al cioccolato ORMA SOLARIS (con alcol) e salsa al frutto della passione Chocolate mousse ORMA SOLARIS (with alcohol) and passion fruit sauce	
  	
Tiramisu von weisser Polenta mit Mais Crumble und Waldbeerenkompott Tiramisù di polenta bianca con crumble al mais e composta ai frutti di bosco Tiramisu of white polenta with corn crumble and wildberries compote	14.50
  	
Orangen-Cheesecake mit ORMA GIN Crème (<i>mit Alkohol</i>) Cheesecake all arancia con crema al ORMA GIN(con alcohol) Orange Cheesecake with ORMA GIN creme(with alcohol)	13.50
  	
Kamille Panna Cotta mit Erdbeer Coulis Panna cotta al profumo di camomilla con coulis alle fragole Camomile panna cotta with strawberry coulis	12.50
	
Crunchy Parfait mit Mandeln und einer reduzierten Kaffeesauce Semifreddo con croccante, mandorle e salsa ridotta al caffè Crunchy Parfait with almonds and reduced coffee sauce	13.50
  	
Eiskaffee mit Mokka - Vanille Glace und Kaffee con gelato al caffè - vaniglia e caffè Ice coffee with mocha - vanilla ice cream and coffee	12.50
 	
Coupe Danmark mit Vanille Glace und Schokoladensauce con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato with vanilla ice cream and chocolate sauce	13.50
 	

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



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 erhltlich 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	3.50
a pallina	
per scoop	
	
	
mit Rahm	+1.50
con panna	
with 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**



KUCHEN / BACKWAREN

Torte, Prodotti da forno / Cakes, Bakery

Hausgemachte Früchtewähe Torta alla frutta fatta in casa Home made fruit cake	7.50
Engadiner Nusstorte Torta alle noci engadinese Engadin nut cake filled with caramelized walnuts	8.50
Zitronen Pistazien Polenta Kuchen Torta di polenta al limone e pistacchio Lemon pistachio polenta cake	11.50
Cremeschnitte Vegan Fette di crema Cream slice	6.50
Portion Rahm Porzione di panna Portion 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