



## ALLEGRA IN DER CABANA CORVATSCH UND EN GUETE

---

SALAT	Winterlicher Blattsalat mit Kernen und Hausdressing	9
	Gemischter Salat mit allerlei Gemüse, Ei und Brotwürfeli	11
	Nüsslersalat mit gebratenem Speck und Buttercrôutons	13
SUPPE	Solothurner Wy-Suppe mit Rahmhaube	10
	Original Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	12
PLÄTTLI	Bündnerfleisch, gehobelter Alpkäse AOC mit Trockenwurst und Dörrfrüchten, Nüssen und Vollkornbrot	18
GUSS-PFÄNNLI	Schwingerhörnli mit Rindhackfleisch und geriebenem Käse	16
	Pizokel mit Speck und Wirsing, an feiner Rahmsauce	22
	zusätzlich	Biberister Apfelmus mit Zimt
APRÉS SKI	Tagessuppe mit Schweinswürstli und Brot	16

---



## EINHEIMISCH

---

SPEZIALITÄTEN	Suure Mocke an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	27
	Silvaplaner Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Alpkäse und Schinken Pommes frites und Gemüse	29
	Capuns nach original Rezept, mit Salsiz, Trockenfleisch und Landjäger an Mascarponesauce	28
	Whisky-Bratwurst an Zwiebelsauce mit Oberwiler Whisky dazu knusprige Butterrösti	25
	Corvatsch Burger mit Pommes frites Pulled BBQ veal (Kalb) im Knusper-Bun	19

---

GOURMET	Entrecôte vom Schweizer Rind, im Kräuterbutter-Pfännli serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	48
---------	--	----

---

SCHNEEHASEN	Fitnessteller mit grillierter Pouletbrust und Gartensalat	27
-------------	---	----

---



## BEWÄHRT

---

URCHIGES	Silvaplanner-Rösti mit Cipolata-Spiessli	22
	Ohne Spiessli (Vegetarisch)	19

---

FISCH-HIT (Gheimtipp)	Hausgemachte Fischstäbli mit viel Mayonnaise Zitrone und Kartoffeln	23
--------------------------	--	----

---

VEGITARISCHES	Äppler Makkaroni mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln und Rahm	19
	Capuns nach original Rezept, mit Mascarponesauce	24
	Pizokel mit Wirsing, an feiner Rahmsauce	19
	Winzer-Käseschnitte mit Alpkräutern	16

---

BAMBINI	Schweinsschnitzel paniert und Pommes frites	12
	Makkaroni und Wurst	14
	Fischstäbli und Pommes frites	15

---

ÜBRIGENS Unser Fleisch und unsere Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Der Fisch wird im Atlantik gefischt. Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten | Gerichten.



## SKIGRUPPEN UND SONSTIGE ab 2er TEAMS

---

### SANKT MORITZ

Nüsslersalat mit gebratenem Speck und Buttercrôtons

---

Entrecôte vom Schweizer Rind, im Kräuterbutter-Pfännli serviert  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

---

Bündner Röteli-Rahmglacé mit marinierten Caramel-Birnen

Pro Person 68

---

### ÄLPLER ZNACHT

Bündnerfleisch und gehobelter Alpkäse AOC mit Trockenwurst  
und getrockneten Früchten, Nüssen und Vollkornbrot

---

Älpler Makkaroni mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln und Rahm  
dazu Salat in der Schüssel

---

Silvaplaner Nusstorte

Pro Person 45

---



## SÜSSER AUSKLANG

---

DESSERT	Bündner Röteli-Rahmglacé mit marinierten Caramel-Birnen	12
	Gebrannte Crème im Weckglas, mit Rahm	9
	Ämmitaler Merinque mit Nidle	10
	Kleines davon	8
	Vermicelles mit Merinque und Nidle	9
	Kleines davon	7
	Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Merinque, Nidle und Vanilleglace)	11
	Kleines davon	9
	Silvaplaner Nusstorte	8

---