



## THE CORVIGLIA BESTSELLER

*We think fast food is equivalent to pornography,  
nutritionally speaking.  
Steve Elbert*

<b>"CARROUSEL"</b>		59.00
Foie gras, Entenlebermarmor, Rauch- und Gravad Laks, Hummer	Nur Vorspeise	49.00
Fegato d'oca e d'anatra, salmone affumicato e marinato	Mit Caviar	325.00
Mixed Hors d'oeuvre platter		
<b>LA TERRINE DE FOIE GRAS MATHIS</b> mit sämigem Apfel-Feigenchutney		54.00
Terrina di fegato d'oca	Nur Vorspeise	46.00
Gooseliver Terrine		
<b>HAUSGEBEIZT ER GRAVAD LAKS</b> mit Dill-Senfsauce		45.00
Salmone marinato	Nur Vorspeise	38.00
Marinated salmon with dill sauce		
<b>RETO'S HUMMER CLUBSANDWICH</b>		85.00
Club Sandwich con astice – Lobster Clubsandwich	Nur Vorspeise	69.00
<b>"GOURMET MAGAZINE LOBSTER BISQUE"</b>		26.00
Hummerrahmsüppchen		
Bisque di aragosta		
<b>SAFTIGES HIRSCHCARRÉ IN ENGADINER KRÄUTERKRUSTE</b>		59.00
<b>AUF WALDPILZRAGOUT, MIT TRÜFFELPOLENTA UND MELONENCHUTNEY</b>		
Carré di cervo con erbe della valle, funghi, polenta tartufata e melone all'agro dolce		
Rack of red deer in a Engadine herb crust, mushrooms, truffel scented polenta and melon chutney		
<b>GEBRATENES AHI TUNA STEAK AUF WASABE KARTOFFELSCHNEE</b>		58.00
Filetto di tonno alla piastra con puré di patate al Wasabe		
Pan seared Ahi tuna steak with Wasabe potato mash		
<b>BEEF STROGANOFF ORIGINAL</b>		56.00
Zarte Rindsfiletstreifen an Senf-Sauerrahmsauce im Nudelbett serviert		
Spezzatino di filetto di manzo con salsa alla senape e panna acida – Tagliatelle		
Stripes of beef tenderloin with mustard and sourcream sauce – noodles		
<b>TALLEYRAND</b>		79.00
Kross gebratene Entenleber an Trüffelsauce mit Rahmnudeln	Demi portion	65.00
Fegato d'anatra sauté con salsa ai tartufi		
Pan fried duckliver with truffelsauce		



**SHANGRI-LA OSSETRA CAVIAR**  
**SELECTION MATHIS FOOD AFFAIRS 2011**

<b>KISS OF SHARANAZ</b>		99.00
<b>STANDARD – OHNE DRUMHERUM, AU NATUREL</b>	L	325.00
	S	225.00
<b>BUCHWEIZENBLINI MIT CAVIAR UND SAUERRAHM</b>	L	325.00
Blina con farina di grano saraceno con caviale e panna acida	S	225.00
Buckwheat blini with caviar and sour cream		
<b>CORVIGLIA SCHNEE – KARTOFFELSCHNEE MIT CAVIAR</b>	L	325.00
Patate passate con caviale	S	225.00
Mashed potatoes with caviar		
<b>MC ROMANOV - KARTOFFELPUFFER, TATARFLEISCH UND CAVIAR</b>		325.00
Patate con carne tatar e caviale		
Potato pancake with tatar meat and caviar		
<b>BALLET RUSSE</b>		375.00
Blinis – Lachs – Tatar – Schnee – Brie mit Caviar		
<b>RÖSTI MATHIS – MIT RAUHLACHS UND CAVIAR</b>		325.00
Rösti con salmone affumicato e caviale		
Rösti potatoes with smoked salmon and caviar		
<b>RACLETTE MATHIS – GESCHMOLZENER BRIE MIT CAVIAR</b>		225.00
Brie fonduto con caviale		
Melted Brie cheese with caviar		
<b>CAVIARISSIMO – CARPACCIO MIT TRÜFFEL, RAUHLACHS UND CAVIAR</b>		395.00
Carpaccio di manzo con tartufi – salmone affumicato con caviale		
Beef carpaccio with truffles, smoked salmon with caviar		

**Mathis SHANGRI-LA Selection Original Box**

1 kg CHF 5.000 including all trimmings



## **SCHWARZER TRÜFFEL – TARTUFI NERI – BLACK TRUFFELS**

<b>"TRÜFFELSALAT MATHIS"</b>		98.00
Das extravagante Trüffelerlebnis Truffels at it's best		
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIERINI MIT GÄNSELEBERSAUCE UND TRÜFFEL</b>	L	89.00
Taglierini fatti in casa con salsa al fegato d'oca e tartufi	S	69.00
Homemade taglierini with gooseliver creamsauce and truffels		
<b>SAUTIERTES THUNFISCHSASHIMI MIT TRÜFFELN UND OLIO VERGINE</b>	L	98.00
Tonno fresco marinato con tartufi e olio vergine	S	78.00
Seared tunafish sashimi with truffels and virgin olive oil		
<b>ZARTES RINDFLEISCH <u>CARPACCIO</u> oder <u>"ROBESPIERRE"</u> MIT TRÜFFEL UND GRANA</b>	L	98.00
Carpaccio di manzo con tartufi e grana – o servito tiepido	S	78.00
Thinly sliced raw beef sirloin with truffels and grana cheese		
<b>BISTECCA DI VITELLO AL COLTELLO E TARTUFI</b>	L	98.00
Rohes gehacktes Kalbssteak mit Trüffeln	S	78.00
Chopped raw veal sirloin with truffels		
<b>POULARDE EN VESSIE ET AUX DIAMANTS NOIRS</b>		168.00
Im eigenen Saft geschmorte Poulardenbrust mit Trüffeln		
Braised chicken breast with truffles – Petto di pollo brasato con tartufi		
<b>„TRÜFFELBURGER“</b> Kalbspojarisky, gebratene Entenleber		168.00
Trüffel- und Trüffeljus in feinem Butter Brioche Bun		
Veal-, duckliver-, truffels Burger – Burger di vitello, fegato d'anatra e tartufi		
<b>"LA FAMEUSE TRUFFE SOUVAROFF"</b>		188.00
<b>RACLETTE CORVIGLIA - GESCHMOLZENER BRIE MIT TRÜFFEL</b>		79.00
Brie fonduto con tartufi – Melted Brie cheese with truffels		
<b>FLAMMKUCHEN MIT SCHWARZEM TRÜFFEL</b>		98.00
Piadina con tartufi neri		
Alsatian "Flammkuchen" with black truffels		