



BRASSERIE

(Vorspeise/Hauptspeise)

.....KLEINES, KALTES UND KNACKIGES

CARPACCIO DI BRESAOLA, GRANA E RUCOLA – OLIO AL LIMONE	22.50/27.50
Bresaola, Rucola und Grana mit Zitronenöl mariniert Air cured beef, Grana cheese chips and rocket salad, scented with lemon oil	
FRISCHER ZIEGENKÄSE MIT MARINIERTEN GEMÜSEN UND OLIO VERGINE	17.50/22.50
Verdure marinate e formaggino di capra all'olio vergine Marinated vegetables with fresh goat cheese and olive oil	
CLASSICAL CORVIGLIA CAESAR'S SALAD	18.50
mit Knobli Croûtons und gehacktem Ei	
- ASIAN STYLE WITH BRAISED CHICKEN BREAST	26.00
Caesar Salat mit Pouletbrust Ragout – con petto di pollo	
- ENGADINE STYLE WITH DEER SALSIZ, MELON CHUTNEY AND NUTS	24.00
Caesar Salat mit Hirschsalsiz Melonenchutney und Nüssen	
"LE STEAK TATAR TRADITIONEL" (CH NATURA RINDFLEISCH)	29.00/34.00
STEAK TATAR CORVIGLIA mit Kräuterbutter überbacken gratinated with herbs butter – gratinato con burro alle erbe	31.00/36.00
KLEINER GEMISCHTER SALAT - INSALATINA MISTA – MIXED SALAD	13.50
GRÜNER SALAT - INSALATINA VERDE – GREEN SALAD	11.50

.....HEISS UND SÜTTIG

TOM KHA GAI – Pikante Kokossuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch Zuppa di cocco piccante con verdure e pollo – Spicy coconut soup with chicken and vegetables	14.50
ÜBERBACKENE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Zuppa di cipolle gratinata – Gratinated onion soup	13.50

.....LA VERA PASTA FATTA IN CASA

TÄGLICH FRISCHE TEIGWAREN SPEZIALITÄT La pasta del giorno – Today's pasta special	22.50
---	-------

..... GESUND, TOPFRISCH UND MEGA-GUT

UNSERE TÄGLICHE VEGETARISCHE ALTERNATIVE Specialità vegetariana – Vegetarian dish	24.50
---	-------

....THE ORIGINAL JAPANESE RAMEN NOODLE SOUP KETTLE

RAMEN NUDELN mit Miso Suppe, Tofu und Gemüse 26.50 Zuppa a base di Miso, fettucine, tofu e verdure – Ramen, miso, tofu and veggies	
RAMEN NUDELN mit kräftiger Hühnerconsomme, Poulet, Pilzen und Gemüse Brodo a base di pollo, con fettucine, pollo, funghi e verdure – Ramen, chicken, mushrooms	29.50

.....BRUNO'S CURRY ECKE

GRÜNES CURRY MIT HIRSCHFILET, WOK GEMÜSEN UND PASTA Curry verde con cervo e verdure – Green red deer curry with vegetables and pasta	32.50
--	-------

.....LA POLENTA, RÖSTI E COMPANIA BELLA

WÄHRSCHAFTE MAISPOLENTA MIT GEBRATENER HIRSCHWURST Polenta con salsiccia di cervo – Cornmeal with red deer sausage	28.50
POLENTA "AL GORGONZOLA" - gratinated with Gorgonzola cheese CON FUNGHI - mit Waldpilzragout – with mushrooms ragout	22.50 24.50
RÖSTI GRATINIERT MIT KÄSE, SPECK UND SPIEGELEI Rösti con formaggio, uova e speck - Rösti, gratinated with cheese, fried egg and bacon	24.50
RÖSTI MIT RAUHLACHS UND SAUERRAHM Rösti con salmone affumicato e panna acida – Rösti with smoked salmon and sour cream	28.50
ÄPLERRÖSCHTI – MIT POULET-PILZ-RAHM STROGANOFF Rösti con sminuzzato di pollo e funghi alla panna – Rösti with chicken mushroom stew	27.00
Schmid's original St.Galler „KINDERFESTBRATWURST“ (220 gr) mit Rösti Salsiccia di vitello alla griglia (220 gr) con patate Rösti Grilled veal sausage (220gr) from St.Gall with Rösti potatoes	28.50

.....FANGFRISCH AUS DEM WASSER

CONFIERTES SEEFORELLEN FILET, Nizza Gemüse, Wachtelei und Rucola Pesto Filetto di trota del lago con verdure alla Nizzarda uova di quaglia e pesto di rucola Lake trout fillet with Nizza vegetables, quail egg and rocket salad pesto	32.50
---	-------

.....VOM NATURA BAUERNHOF

CORVIGLIA JUMBO BURGER 8oz (220 gr), Coleslaw & Chips mit rezentem Gruyère Käse gratiniert, - gratinato al formaggio di Gruyère / gratinated with Gruyère cheese	28.50 29.50
"L'ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS" , DAZU POMMES ALLUMETTES Bistecca di manzo gratinata con burro alle erbe Beef sirloin, gratinated with a herb-butter crust	36.50
"LA BISTECCA MILANESE" CON TAGLIATELLE AL POMODORO Paniertes Kalbsschnitzel mit Nudeln – Breaded veal Schnitzel with noodles	36.00