

Main Course

Sirloin steak with vegetables
and french fries 180 gr.

Fr. 38,50 (Euro.24,80)

Breaded veal steak with vegetables
and french fries 120 gr.

Fr. 38,50 (Euro.24,80)

Filet of beef, garnished 180 gr.

Fr. 42,50 (Euro.26,10)

Calf's liver with rösti
and salad.

Fr.32,50 (Euro.20,30)

Large polenta with
Gorgonzola cheese (blue cheese)

Fr. 29,00 (Euro 18,70)

Large polenta with
mushrooms on creamsauce

Fr. 31,00 (Euro 20,00)

Speciales

Grilled sirloin steak „Café de Paris“
Garnished 180 gr.

Fr. 40,00 (Euro.25,80)

Grilled sirloin steak „Cresta“ garnished
with homemade herbe butter 180 gr.

Fr. 40,00 (Euro.25,80)

Beefilet „Patron“ garnished
with homemade herbebutter 180 gr.

Fr. 44,50 (Euro27,40)

Filet „Corvatsch“ garnished
Beefsteak with homemade herbe
butter and mushrooms 180 gr.

Fr. 46,50 (Euro28,70)

Garnishing:
Vegetables and french fried potatoes

Plat principal

Entrecôte avec légumes
et pommes frites

Escalope de veau viennoise
avec pommes frites et
légumes

Filet de boeuf, garni

Foie de veau avec Rösti
e salade.

Grande Polenta
avec Gorgonzola

Grande Polenta avec
des cèpes ala creme

Spécialités

Entrecote „Café de Paris“ garni

Entrecote „Cresta“ garni
avec sauce aux herbes

Filet de boeuf „Patron“ garni
avec sauce aux herbes

Filet „Corvatsch“ garni
Filet de Boeuf avec sauce
aux herbes et cèpes

Garniture:
Légumes et pommes frites

From 2 persons

Petit Marmite „Corviglia“
Grilled sirloin steak thin cuted
with fine herbes and Rösti
and vegetables

400 gr

A partir de 2 personnes:

Petit Marmite „Corviglia“
Entrcote coupe tre fin
sauce aux herbes et Rösti
et légumes

per person Fr.47,50(Euro 30,60)

Prices incl. 7,6% VAT Winter 07/08