Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie vorhaben, Ihren Anlass bei uns im Restaurant Kochendörfer durchzuführen. Unser Küchenteam verwendet für die Zubereitung der Menus frische, der Saison entsprechende Produkte. Auf unserer Bankettkarte finden Sie einzelne Gerichte, welche Sie zu Ihrem persönlichen Menu zusammenstellen können und zusätzlich vom Küchenchef kreierte Menu-Vorschläge. Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, den Sie nicht in unserer Karte finden, lassen Sie es uns wissen. Damit wir Ihnen professionellen Service bieten können, bitten wir Sie, ab einer Gästezahl von 10 Personen ein einheitliches Menu auszuwählen.

Neben ein paar passenden Getränkevorschlägen steht ihnen des Weiteren unsere Weinkarte mit über 100 verschiedenen Provenienzen zur Verfügung.

Gerne erstellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements. Frau Isabelle Kochendörfer ist gelernte Floristin und steht Ihnen sehr gerne für Auskünfte zur Verfügung. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid.

Räumlichkeiten

Folgende Räume stehen Ihnen nach Möglichkeit zur Verfügung:

Unser gelbes Stübli, bis zu 20 Personen

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Unser à la carte Restaurant, bis zu 80 Personen

Unser Arvenholzspeisesaal,
Abends von 50 bis zu 80 Personen (Saisonabhängig), mittags ab 20 Personen (jederzeit möglich)

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Aperitif Häppchen

Den Apéro können Sie Ihren Wünschen entsprechend selbst aus dem unten genanntem Angebot zusammenstellen. Mit den attraktiven Häppchenpauschalen entscheiden Sie, welche Auswahl Ihren Anlass bereichern soll.

Gemüsestengel gemischt mit Dippsauce

Mini Brötli mit Schinken, Käse, Bündnerfleisch, Lachs

Mini Canapès mit Thunfisch, Schinken, Käse, Bündnerfleisch, Lachs

Mini Churer Fleischtörtli, mini Flammkuchen, mini Käseküchlein, mini Pizzas

Riesling & Sylvaner Süppchen in der Espresso Tasse

3 kleine Fleischbällchen mit pikanter Sauce in der Kokotte

Kleiner Teller mit Vitello tonnato, Rindscarpaccio, Tomaten/Mozzarella Spiess

Bruschette mit Tomaten, Rindstartar, San Daniele Schinken, geräucherter Lachs

Grissini mit San Daniele Schinken

5 Häppchen pro Person/ wählen sie 3 Sorten aus	14.00
8 Häppchen pro Person/ wählen sie 5 Sorten aus	21.50
10 Häppchen pro Person/ wählen sie 8 Sorten aus	27.00

Aperitif Vorschläge

Vermentino di Sardegna, Giunco, Sardinien, Italien, 70/75cl	49
Terre di Franciacorta bianco, Cà del Bosco, 70/75cl	60
Aigle les Murailles, Henri Badoux, Chablais, Schweiz, 70/75cl	50
Prosecco Valdobbiadene DOC, 70/75cl	48
Champagner Janisson-Baradon brut, 70/75cl	95
Karaffe Aperol Spritz, 1.5 l	65
Orangensaft 1.5 l	18

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Vorspeisen

Für die Preisberechnung der einzelnen Komponenten setzen wir ein Menu mit drei Gängen und mindesten 10 Personen voraus.

Vitello tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce	15
Mariniertes Rindsfilet Carpaccio auf Rucolasalat mit Steinpilzen und Parmesan	19
„Curuña“ Räucherlachs mit Toast und Butter	16
Tomatenmousse mit Toast dazu Linsensalat und Mango	15
Bündnerfleisch Carpaccio mit Rucolasalat und Steinpilzterrine	18

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen	14
Safranrisotto mit grillierten Seeteufelmedaillons	19
Gebratene Gänseleber auf warmer Apfelscheibe mit Toast und Madeirasauce	16
Babysteinbutt mit Meerrettich auf Lauchgemüse	18
Grüner Spargel mit San Daniele Schinken und Spiegelei (nur im Frühling)	18

Suppen

Kalbscreme mit Riesling & Sylvaner	9
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry	10
Kleine Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept	9
Brokkoli Cremesuppe mit Saiblingsstreifen	9
Karotten/ Ingwer Cremesuppe	9

Salate - Insalate

Grüner oder gemischter Blattsalat	7
Mini Salat als Beilage zu einem Zwischen-/ oder Hauptgang	5
Salatschüssel Albris (frisch geschnittener Rohkostsalat)	9
Herbstsalat mit Rehstreifen, Apfelschnitzen und sautierten Pilzen	13
Nüsslisalat mit Scampi vom Grill	20

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Hauptgänge Fisch

Eglifilets gebraten mit brauner Butter und Mandeln und Marktgemüse	28
Im Bündner Malans Pinot gris poschierte Sablingfsfilets auf Blattspinat	28
Gemischter Fischteller mit Riesenkrevetten, Seeteufel, Babysteinbutt und Egli dazu Blattspinat und 3 verschiedene Saucen	45

Beilagen: Safranreis, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Ofenkartoffeln, Butterreis,

Hauptgänge Fleisch

Wildgeschnetzeltes an Jägerrahmsauce dazu Wildbeilagen	26
Im Ofen gebratenes Lammfilet mit Senfkruste auf Kräuterjus dazu grüne Speckbohnen	31
Feine Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Spinat	30
Roastbeef nach Englischer Art mit weissem Pfeffer und brauner Butter	36
Sautiertes Kalbsteak an Sauce Béarnaise mit Marktgemüse	42
Doppeltes Entrecôte fein aufgeschnitten mit Trüffelhollandaise dazu Spinat	42
Grilliertes Rindsfilet dazu Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise mit Marktgemüse	43

Beilagen: Kartoffelgnocchi, Kartoffelstock, Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites, Hausgemachte Nudeln, Rösti, Safranrisotto

Desserts

Kochendörfer's Engadinertorte	6
Kochendörfer's Dessertvariation	10
Kochendörfer's gerührter Eiskaffee mit einem Schuss Zuger Kirsch	8
Mousse au chocolat	9
Lauwarmes Apfel Tarte tatin mit Eierlikör Glacé	9
Kaltes Marsala Sabayon mit eingelegten Kirschen	8
Soufflé glacé Grand Marnier	8
Marsala Sabayon am Tisch zubereitet (bis für max. 15 Pers.)	14

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Menu 1

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

❋ ❋ ❋

Wildgeschnetzeltes an Jägerrahmsauce

Polentaschnitte und Wildbeilagen

❋ ❋ ❋

Lauwarmes Apfel Tarte tatin mit Eierlikör Glacé

49

Menu 2

Gemischter Saisonsalat

❋ ❋ ❋

Kleine Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept

❋ ❋ ❋

Feine Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Kartoffelgnocchi und Gemüsebouquet

❋ ❋ ❋

Kochendörfer's Dessertvariation

56

Menu 3

Herbstsalat mit Rehstreifen, Apfelschnitzen und sautierten Pilzen

❋ ❋ ❋

Riesling & Sylvaner Cremesuppe

❋ ❋ ❋

Roastbeef mit zerdrücktem weissem Pfeffer und brauner Butter (à part Sauce Béarnaise und Morchel Sauce)

Kartoffelgratin und Marktgemüse

❋ ❋ ❋

Kaltes Marsala Sabayon mit eingelegten Kirschen

60

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Menu 4

Tomatenmousse mit Toast dazu Linsensalat und Mango

❋ ❋ ❋

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Gemüse-Julienne

❋ ❋ ❋

Safran-Mascarpone Risotto mit Babysteinbutt

❋ ❋ ❋

Gänseleber auf Toast dazu Madeirasauce

❋ ❋ ❋

Erfrischendes Zitronensorbet

❋ ❋ ❋

Rindsfilet an Morchelsauce und Trüffelhollandaise

Saisongemüse und aufgerollten Tagliolini

❋ ❋ ❋

Kochendörfer's Dessertbuffet mit kleiner Käseauswahl

98

Etwas ganz Spezielles.
Unsere Fisch- und Fleisch Tavolata (zwischen 6 und 15 Personen)

Grosse Salatschüssel mit dem feinsten vom Markt an italienischem Hausdressing

❋ ❋ ❋

Zum selber servieren;

aufgeschnittenes Chateaubriand und unsere gemischte Fischplatte

mit Riesenkrevetten, Seeteufel, Babysteinbutt und Egli

Beilagen nach Wunsch und 3 verschiedene Saucen

❋ ❋ ❋

Marsala Sabayon am Tisch zubereitet

75

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Vorschläge Magnum Flaschen 150 cl

Weissweine

Aigle les Murailles, Henri Badoux **96**

Chasselas

Terre di Franciacorta bianco, Cà del Bosco DOC **128**

Chardonnay, Pinot bianco

Rotweine

Sforzato Corte di Cama, Mamete Prevostini, 2008 **145**

Nebbiolo 100% rosiniert

Russo Sasso Bucato, Russo,Toskana IGT, 2011 **125**

Merlot, Cabernet Sauvignon

Insoglio del cinghiale, Tenuta Campo di Biserno, 2012 **120**

Syrah 32% und Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot

Fabelhaft, Niepoort, Douro, DOC,10/12 **99**

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch

Kochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Anlasszettel Titel_____

Datum: _____

Personen: _____

Zeitlicher Ablauf: _____

_____

Räumlichkeit: _____

Aperitif: _____

_____

_____

_____

_____

Menu:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Preis Menu _____

Weine: _____

_____

Menukarten: _____

Dekoration: _____

_____

Rechnung: _____

_____

_____

Restaurant Kochendörfer, Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Tel 0041 81 838 80 40
hotel@albris.ch www.albris.ch