

Hochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Fischmenu

Vorspeise

Fisch-Vorspeise Variation nach Art des Chefs

Suppe

Fischsuppe mit Knoblibrot in der Cocotte serviert

Salat

Knackiger Saisonsalat mit fritiertem Scampi an französischem oder italienischem Dressing

Hauptgang

Im Bündner Malans Pinot gris poschierte Saiblingfilets
Blattspinat und Salzkartoffeln

Dessert

Tonkabohnen-Parfait mit Waldbeerengelée

3 Gang Menu	48
4 Gang Menu	55
5 Gang Menu	62



Unser Restaurant ist mit dem goldenen Fisch ausgezeichnet. Dies besagt, dass unser Küchenchef Andrea Berti und sein Team besonderen Wert auf die kulinarische Bedeutung des Fisches und dessen makellose Zubereitung legen. Wir beziehen unsere Fische täglich frisch von einem Engadiner Fischhändler der jeden Morgen auf den Grossmärkten in Zürich und Basel einkauft.

Vorspeisen

	halbe Portion	ganze Portion
Mariniertes Rindsfilet Carpaccio auf Rucolasalat mit Steinpilzen und Parmesan		25
„Curuña“ Räucherlachs mit Toast und Butter		21
Vitello tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten an feiner Thunfischsauce mit Kapern und Zitrone		19
Fischvorspeisenvariation		19




Suppen

Fischsuppe mit Knoblibrot in der Cocotte serviert		13
Tomatencremesuppe		10
Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept		14
Kalbscreme mit Riesling & Sylvaner		11

Salate

Grüner Blattsalat		10
Gemischter Saisonsalat		11
Salatteller Albris (frisch geschnittener Rohkostsalat mit Croûtons, Ei, Pinienkernen)		13

Pasta, Risotto und vegetarische Teller

Hausgemachte Fleisch- oder Ricottaravioli klassisch mit Butter, Parmesan und Salbei oder nach Art unseres Küchenchefs Andrea		16	22
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, verschiedenen Kräutern und Pinienkernen		17	23
Risotto mit Zitrusfrüchten		17	23
Safranrisotto mit gebratenen Seeteufelmedaillons und frisch geriebenem Meerrettich		26	42

Werte Gäste

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal

Süsswasserfische

	halbe Portion	ganze Portion
Eglifilets gebraten mit brauner Butter und Mandeln	29	39
Saiblingfilets (Rötel) an Schnittlauchsauce	29	39
Lachsforellenfilet an leichter Zitronensauce	29	39

Meeresfische nach Tagesangebot – beachten Sie bitte unsere Wandtafeln (werden nur im à la carte Restaurant serviert)

Babysteinbutt, Seezunge, Wolfsbarschfilet, Seeteufel nach Tagesangebot		Marktpreis
Wolfsbarsch in Meersalzkruste- auf Vorbestellung, ab 2 Personen		Marktpreis
Gemischte Fischplatte, ab 2 Personen, pro Person mit Riesenkrevetten, Seeteufel, Babysteinbutt, gebratenem Egli		66

Unsere Fische servieren wir mit:

Butterreis, Salzkartoffeln, Safran -Pilawreis oder Kartoffelstock, Gemüse oder Spinat
Braune Butter und geriebenem Meerrettich
(pro Gericht ist eine Beilage im Preis inbegriffen, für jede weitere Beilage CHF 5.--)

Fleisch

Carpaccio Andrea, lauwarmes Rindscarpaccio mit Kräuterbutter, sautierten Pilzen und Kartoffelschaum (nur Abends)	30	40
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art	28	38
Rindsfilet mit verschiedenen Gemüsen dazu Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise		49
Feine Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Spinat	28	38
„Pontresiner Blätzli“, fein geschnittenes Rindfleisch mit Pfeffer und brauner Butter, dazu Spinat	28	38
Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse		47
Wiener Kalbsschnitzel	28	38

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit:

Rösti (mit oder ohne Speck), Pommes frites, Butternudeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

Länderherkunft Fleisch (Lieferanten: Peduzzi Savognin, Heuberger St. Moritz, Lardi Poschiavo):
Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz, Argentinien*, Südafrika*, Lamm*: Neuseeland, Wild: Österreich, Schweiz
Länderherkunft Fisch (Lieferanten: Geronimi St. Moritz, Bianchi Zürich)

Egli: Schweiz, Europa Saibling: Schweiz, Europa Forelle: Schweiz, Europa Babysteinbutt Zucht: Nordostatlantik Seeteufel Wild: Nordostatlantik Seezunge Wild: Nordsee Wolfsbarsch Zucht: Mittelmeer
* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Preise inkl. 7,7% MWST

Desserts

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Mangosalat	13
Tonkabohnen-Parfait mit Waldbeerengelée	13
Passionsfruchtcreme mit Mangosalat	13
Sabayon mit Marsala/mit Vanille Glace	15/17
Katalanische Creme mit Schlagrahm oder ohne	10/9
Kochendörfer's Engadinertorte, Hausspezialität	6
Hausgemachte Bündner Nusstorte	6
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm oder nature	11/10
Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlúa	12
Kleine Sünde - mini Desserts	pro mini Dessert 5
Mousse au chocolat, Crème brulée, Fruchtsalat mit Vanilleglace, mini Romanoff, mini Dänemark, mini Kochendörfer's Coupe	

Unsere Glacé und Sorbet Aromen

Vanille, Schokolade, Mocca, Mango, Zitrone, Erdbeeren pro Kugel plus Schlagrahm	3.50 1.50
--	--------------

Milchshakes

Vanille, Erdbeeren, Schokolade etc....	8
--	---

Unsere Coupes

Kochendörfer's Coupe, Vanille- Mangoeis, Mangosalat mit Minze	13
Coupe Dänemark, Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm	13
Coupé Romanoff, Vanilleeis , Erdbeersorbet, Erdbeeren, Rahm	13
Clown Coupe, Vanilleeis, Erdbeersorbet, Rahm	9
Wiener Eisschokolade, Vanilleeis, Schokolade, Rahm	13
Wiener Eiskaffee, Vanilleeis, Kaffee, Rahm	13
Affogato al caffè, 1 Kugel Vanilleeis, Espresso	8
Zitronen-Sorbet mit Wodka	12