

Hochendörfer's
RESTAURANT
PONTRESINA

Speisekarte Terrasse - Mahlzeiten serviert bis 14.00 Uhr

Vorspeisen - Antipasti

Mariniertes Rindsfilet Carpaccio auf Rucolasalat mit Steinpilzen und Parmesan	25
Carpaccio di filetto di manzo marinato su insalata rucola con funghi porcini e parmigiano	
„Curuña“ Räucherlachs mit Toast und Butter	21
Salmone affumicato "Curuña" con toast e burro	
Vitello tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten an feiner Thunfischsauce mit Kapern und Zitrone	19
Vitello tonnato con capperi e limone	
grosse Portion / grande porzione	26

Suppen - Zuppe

Fischsuppe mit Knoblibrot / Zuppa di pesce con pane all'aglio	13
Bündner Gerstensuppe nach einem altem Engadiner Rezept	14
Zuppa Grigionese all'orzo	
Kalbscreme mit Riesling x Sylvaner	11
Crema di vitello al Riesling x Sylvaner	

Salate - Insalate

Gemischte Blattsalatschüssel / Insalata verde in foglia	10
Gemischte Saisonsalat Schüssel / Insalata mista	11
Salatschüssel Albris (frisch geschnittener Rohkostsalat)	13
Insalata Albris con verdure miste fresche	
Caesar Salat mit gebratenem Poulet, Speck, Croutons und Parmesan	25
Insalata Caesar con pollo, speck, crostini e parmigiano	

Terrassen Spezialitäten - Specialità della terrazza

Rustico Wurzel Sandwich mit Räucherlachs, Meerrettichschaum, Ei, Blattsalat und Zwiebelringen	19
Panino rustico con salmone affumicato, rafano, uovo, lattuga e cipolle	
Bündner Spezialitätenteller mit Salsiz, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Coppa und dazu würziger Bündner Bergkäse	22
Piatto grigionese con salametto, carne secca, prosciutto crudo coppa e formaggio aromatico d'alpe.	
Kaltes Roastbeef mit Sauercrème und goldbrauner Rösti	28
Piatto freddo con Roastbeef, sour cream e rösti	

Pasta - Risotto

Hausgemachte Fleisch- oder Ricottaravioli klassisch mit Butter, Parmesan und Salbei oder nach Art des Chefs	16	22
Ravioli di carne o ricotta fatti in casa al burro, parmigiano e salvia o 'à la mode du chef'		
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, verschiedenen Kräutern und Pinienkernen	17	23
Gnocchi fatti in casa con funghi porcini trifolati e pinoli		
Risotto mit Zitrusfrüchten	17	23
Risotto agli agrumi		
Safranrisotto mit gebratenen Seeteufelmedaillons	26	42
Risotto allo zafferano con pescatrice alla griglia		

Fischgerichte - Pesci

Eglifilets gebraten mit brauner Butter und Mandeln mit Salzkartoffeln oder Butterreis		29
Filetti di pesce persico al burro e mandorle con patate bollite o riso al burro		
Saiblingfilets (Rötel) an Schnittlauchsauce mit Salzkartoffeln oder Butterreis		29
Filetti di salmerino alla crema ed erba cipollina con patate bollite o riso al burro		
Lachsforellenfilet an feiner Zitronensauce mit Kartoffelpüree oder Butterreis		29
Filetti di trota salmonata con salsa al limone con purea di patate o riso al burro		

Fleischgerichte - Carni

Feine Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Butternudeln und Spinat		38
Scaloppine di vitello al limone con tagliolini e spinaci		
„Pontresiner Blätzli“, fein geschnittenes Rindfleisch mit Pfeffer und brauner Butter dazu Kartoffelgratin und Spinat		38
„Pontresiner Blätzli“, scaloppine di manzo al pepe con burro fuso e patate gratinate		
Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelstock		38
Scaloppina di vitello impanata con purea di patate		
Fein aufgeschnittenes Rindfleisch auf Nüsslisalat, Saporini-Tomaten und Parmesan		43
Tagliata di manzo su insalata di songino, pomodorini e scaglie di grana		

Länderherkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz, **Rind:** Schweiz, Argentinien*, Südafrika*, **Lamm:** Neuseeland*, **Wild:** Österreich*, Schweiz

* kann mit Hormonen oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Werte Gäste

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

Kochendörfer's **RESTAURANT** PONTRESINA

Kochendörfer's Sommergenüsse

Hausgemachter Eistee	35cl 4.90
mit Green Tea, Pfefferminztee, Hagebuttentee und Orangensaft	75cl 8.60
Hausgemachte Bio Limonade	35cl 4.90
Erfrischend und einfach gut	75cl 8.60
Espresso mit 2 Pralinés nach Wahl	6.50

Frühstücken wie die Götter

Kochendörfer's Frühstücksbuffet	23.50
In unserem Speisesaal steht für Sie von 7.00 Uhr bis 10.30 Uhr ein großzügiges Buffet bereit, das alles bietet was Ihr Herz begehrt! Neben einer grossen Auswahl an frischen Spezialbroten und Kleingebäcken aus unserer hauseigenen Bäckerei erwartet Sie eine großzügige Fleisch- und Käseauswahl, verschiedene Säfte, Müesli, Cornflakes, Birchermüsli, mehrere Joghurts, Kompott und viele köstliche Brotaufstriche.	
Traditionelles Frühstück klein	9.50
Frühstück mit zwei frischen Gebäcken, Frühstückskäse, Butter, Konfi oder Honig und Kaffee, Tee oder Ovo.	
Traditionelles Frühstück gross	14.50
Reichhaltiges Frühstück mit drei ofenfrischen Gebäcken, Joghurt oder Birchermüsli nach Wahl, Butter, Konfi oder Honig, Orangensaft und Kaffee, Tee oder Ovo.	

Ihr Beitrag zu einem guten Zweck

www.nepallai.com

Pontresiner Wasser für einen guten Zweck. Trinken Sie unser frisches Quellwasser und spenden Sie gleichzeitig CHF 1.00 pro Flasche für das Projekt Schulmensa des Vereins Nepallai. Bei Interesse fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach weiterem Informationsmaterial.

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee crème	4.20	Cappuccino Italiano	4.40
Espresso crème	4.20	Portion Kaffee crème	6.80
Espresso doppio	5.90	Kaffee mélange	5.70
Espresso corretto Grappa	6.10	Kaffee Hag	4.20
Schale	4.20	Portion Kaffee Hag	6.80
Latte macchiato	4.20	Portion Milchkaffee	7.30
Cappuccino mit Sahne	4.90	Kaffee fertig mit Obstbranntwein, 4cl	7.20

Köstliche Kaffee-Spezialitäten

Irish Coffee, (mit Whiskey), 4cl	10.90	Kochendörfer Kaffee (mit Pflümli), 4cl	9.90
Albris Kaffee (mit Baileys), 4cl	10.90	Rüdesheimer Kaffee, (mit Cognac)4cl	10.90

Puschlaver Bio Kräuter Tee im Pyramiden Beutel

Schwarztee	4.50	Kamillentee	4.50
Schwarztee mit Rum, 2cl	8.60	Lindenblütentee	4.70
Pfefferminztee	4.50	Verveinetee	4.50
Hagebuttentee	4.50	Früchtetee	4.70
Ingwer-Zitrone	4.70		

Persönlich ausgewählte Taylors of Harrogate Teesorten

- offen im Kännchen serviert

Imperial Gunpowder Tee	7.50	Green-Jasmine-Tee	7.50
English Breakfast-Tee	7.50	Moroccan Mint-Tee	7.50
Earl Grey-Tee	7.50	Pure Assam-Tee	7.50
Afternoon Darjeeling-Tee	7.50		

Schokolade – Milch – Ovo

Hausgemachte Schokolade	4.60	Ovomaltine, warm/kalt	4.60
Schokolade mélange	5.90	Glas Milch, warm/kalt (dampferhitzt)	3.30
Schokolade, Portion	6.90		
Schokolade, Pflümli & Schlagrahm	10.00		

Grog – Punch etc.

Grog Rum 40%	7.60	Apfel-Punsch (alk.frei)	4.50
Citron pressé, warm/kalt	4.90	Orangen-Punsch (alk.frei)	4.50
Rum-Punsch mit Alkohol	4.90	Rum-Punsch (alk.frei)	4.50

Kalte Getränke

Jus

Orangensaft (frisch gepresst)	20cl	6.90	Apfelsaft	30cl	4.50
<u>Michel Säfte:</u>	20cl	4.80	Apfelsaft	100cl	8.60
Orangen, Tomaten, Aprikose			Traubensaft rot	20cl	5.20

Mineralwasser

Passugger	30cl	4.50	Allegra, Stilles Wasser	30cl	4.50
Passugger	50cl	5.90	Allegra, Stilles Wasser	50cl	5.90
Passugger	75cl	8.60	Allegra, Stilles Wasser	75cl	8.60
Pontresiner Wasser*	75cl	5.00	Pontresiner Wasser*	75cl	5.00
mit Kohlensäure			ohne Kohlensäure		

* siehe Spendenaktion auf der ersten Seite

Erfrischungsgetränke

Gazosa all'aranciata	35cl	5.20	Apfelschorley	30cl	4.50
Coca Cola	30cl	4.50	Gazosa al limone	35cl	5.20
Coca Cola zero	30cl	4.50	Elmer Citro	100cl	8.60
Rivella rot	30cl	4.50	Sinalco	30cl	4.50
Rivella blau	30cl	4.50	Schweppes Tonic/ Lemon	20cl	4.50
Rivella grün	30cl	4.50	Ramseier „suure Most“	50cl	5.90
Sirup (nur für Kinder)		gratis			

Einheimisches Bier vom Fass

Bernina Bier, Stange klein	20cl	4.20
Bernina Bier, Stange	30cl	4.90
Bernina Bier, Kübel	50cl	7.20
Panaché, Radler Bier, klein	20cl	4.20
Panaché, Radler Bier, Stange	30cl	4.90
Panaché, Radler Bier, Kübel	50cl	7.20

Flaschenbier

Bernina Bier	50cl	7.50
Hacker Pschorr Hefe-Weisse	50cl	7.50
alkoholfreies Bier	33cl	5.50

Zum Aperero oder einfach zwischendurch

Plozza Franciacorta DOCG, Brut	12.50	Kir mit Weisswein	7.50
Aperol Sprizz	10.50	Hugo	10.50

Aperitifs – Bitter

Campari	4cl	7.50	Braulio amaro Alpino	4cl	6.50
Campari Orange	4cl	9.70	Amaro Ramazzotti	4cl	6.50
Cynar	4cl	6.50	Appenzeller Alpenbitter	4cl	6.50
Vermouth rot	4cl	6.50	Bündner Alpen Bitter	4cl	6.50
Vermouth weiss	4cl	6.50	Fernet Branca	2cl	6.50
Pernod	4cl	7.60	Sherry (Sandeman Tio Pepe)	4cl	6.50
San Pellegrino Bitter	4cl	5.90	Porto (Sandeman)	4cl	6.50
Aperol	4cl	7.50			

Digestives

Spirituosen

Bura-Kirsch	2cl	6.60	Vieille Prune	2cl	8.90
Kirsch, Etter, Spezial	2cl	8.90	Calvados Morin	2cl	8.90
Gravensteiner, Etter, Spezial	2cl	8.90	Gin Tonic	4cl	10.50
Framboise, Etter	2cl	8.90	Kräuter	2cl	5.50
Williamine Morand	2cl	9.10	Vodka	2cl	6.90
Pflümli	2cl	6.80	Rum	2cl	5.50
Grappa di Valtellina	2cl	5.80			

Cognacs

Cognac Remy Martin *	2cl	11.50
Cognac Hennessy *	2cl	10.80
Cognac Martell *	2cl	10.80
Asbach Uralt *	2cl	10.80

Liqueurs

Grand Marnier	2cl	8.20
Amaretto	2cl	7.60
Jägermeister	2cl	6.50
Fernet Branca	2cl	6.50

Whisky

Canadian Club *	4cl	11.50	Glengoyne 10 y, Single Malt	4cl	14.00
Ballantines *	4cl	11.50	Glenrothes, Select Reserve	4cl	14.00
Johnny Walker *	4cl	11.50	Maccalan 12 y, Single Malt	4cl	17.00
Arran, Isle Single Malt*	4cl	11.00			

Spezial Grappa's (2cl)

Grappa di Rosso Conero	11.00	Grappa Nonino Il Prosecco	12.00
Grappa di Sovrana	10.00	Grappa Nonino Lo Chardonnay	12.00
Grappa di Brunello	13.00	Grappa Nonino Il Moscato	12.00

Weine im Offenausschank

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den aktuellen Weinen im Offenausschank.
Wir bieten qualitativ sehr hochstehende Weine zu äusserst fairen Preisen an.

Für den kleinen Hunger

Engadiner z'Vieri Brettli	23
Gemischter Albris Salat mit Rohkostgemüse	13
Bündner Gerstensuppe nach altem Hausrezept	14
Bündnerfleisch, ganze Portion	26
Bündnerfleisch, halbe Portion	20
Birchermüesli	7
Birchermüesli mit Rahm	9

Desserts

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Mangosalat	13
Tonkabohnen-Parfait mit Waldbeerengelée	13
Passionsfruchtcreme mit Mangosalat	13
Sabayon mit Marsala	15
Sabayon mit Marsala und Vanille Glace	17
Katalanische Creme	9
Katalanische Creme mit Rahm	10
Kochendörfer's Engadinertorte, Hausspezialität	6
Hausgemachte Bündner Nusstorte	6
Frischer Fruchtsalat nature	10
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11
Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlua	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	

In unserer Konditorei (bis 18.30 Uhr) finden Sie:

eine grosse Auswahl an hausgemachten Kuchen und Pâtisserie, Sandwiches, Salzbretzel mit Butter, etc.

Für die Daheimgebliebenen:

eine grosse Auswahl süsser Geschenke!

Unsere Hausspezialität!

Kochendörfer's Engadiner-Torte

Glacéspezialitäten

Unsere Glace und Sorbet Aromen

Vanille, Schokolade, Mocca, Mango, Zitrone, Erdbeeren

Portionen

pro Kugel

3.50

plus Schlagrahm

1.50

Milchshakes

Vanille, Erdbeeren, Schokolade etc....

8

Unsere Coupes

Kochendörfer's Coupe,

13

Vanille-Mangoeis, Mangosalat mit Minze

Coupe Dänemark,

13

Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm

Coupe Romanoff,

13

Vanilleeis, Erdbeersorbet, Erdbeeren, Rahm

Clown Coupe,

9

Vanilleeis, Erdbeersorbet, Rahm

Wiener Eisschokolade

13

Vanilleeis, Schokolade, Rahm

Wiener Eiskaffee

13

Vanilleeis, Kaffee, Rahm

Affogato al caffè

8

1 Kugel Vanilleeis, Espresso

Zitronen-Sorbet mit Wodka

12