

Gemütliches einsteigen...

kleinere
Portion

Sauerteig-Bruschetta mit Randenhummus **v** 14.50
belegt mit eingelegtem Saisongemüse, frischen Kräutern und
Olivenöl

Lardi's Plättli 22.00 Bauernspeck, Salametti, Bündnerfleisch, eingelegtes Saisongemüse und gemischter Hausbrotkorb
--

Vorspeisen

kleinere
Portion

Kochendörfer's Fisch-Vorspeisenvariation 19.00 Variation aus Süß- und Salzwasserfischen
--

Ofengemüse mit Tschliner Ziegenfrischkäse **v** 21.00
lauwarm, gewürzt mit Honig und frischen Kräutern

Räucherlachs „La Curuna“ 21.00
klassisch garniert, serviert mit gerösteten
Wurzelbrotscheiben

*Gut zu wissen: die Lachsfilets werden von Geronimi aus
St. Moritz geräuchert, die höchstgelegene Lachsräucherei Europas*

Vitello Tonnato 21.00
dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce, garniert
mit Kapern aus Pantelleria und frischer Zitrone

Rindfleisch Tatar 22.00 28.00
mild gewürzt, Wachsei, Datterini Tomaten, Knusperkapern
und Zwiebeln, serviert mit gerösteten Wurzelbrotscheiben

Salate

kleinere
Portion

Grüner Blattsalat v	11.00
Gemischter Salat Albris v saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen	12.50
mit Eglifilets im Pontresiner Palü Bierteig	+ 14.00
Winterlicher Panzanella v mariniertes Gemüse, ofengeröstetes Brot und Datterini Tomaten	15.50

Suppen

kleinere
Portion

Fischsuppe à la Cocotte mit Knoblauchbrot	16.50
Engadiner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept	14.00
Malanser Riesling & Sylvaner Cremesuppe	11.00
Tagesuppe v	9.50

Gnocchi, Pasta und Risotto

kleinere
Portion

Gnocchi alla parmigiana v mit Parmigiano Rahmsauce überbacken und Balsamicoessig verfeinert	16.50	23.00
Ricotta Ravioli v mit Salbeibutter und Parmigiano Reggiano	18.00	23.00
Ravioli al brasato mit Butter, Parmigiano Reggiano und "Prestigio" Rotweinjus	19.00	25.00
Safranrisotto mit Seeteufel vom Grill mit Datterini Tomaten und frischem Meerrettich	28.00	38.00

Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser

kleinere
Portion

Gebratene Eglifilets an gewürzter brauner Butter mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	31.00	39.00
Wolfsbarschfilet „acqua pazza“ mit Datterini Tomaten, Weisswein Basilikum Sud, dazu Salzkartoffeln	31.00	39.00
Pochiertes Saiblingfilet an leichter Malanser Pinot Gris Schnittlauchsauce, dazu Reis und Rahmspinat	31.00	39.00
Grigliata mista grillierte Seeteufelmedaillons, Wolfsbarschfilet, Eglifilets und Riesenkrevetten, Kräuter- Zitronenvinaigrette dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat		49.00

Für Sie am Tisch filetiert

Zum
Marktpreis

Wildfang nach Tagesangebot
beachten Sie bitte unsere Wandtafel

Seezunge 400-500 gr (Wildfang)
grilliert, dazu Tatarsauce

Babysteinbutt 400-500 gr (Wildfang)
ofengegart, mit Weisswein und Gemüse dazu
Meerrettich

Wolfsbarsch 49.00
ofengegart, mit frischen Kräutern

Wolfsbarsch in Meersalzkruste (Wildfang) auf Vorbestellung, ab 2 Personen	Zum Marktpreis
---	-------------------

Beilagen zu den Tagesfischen:
Butterreis, Safranreis, Salzkartoffeln, Rahmspinat oder
Ofengemüse

Zusätzliche Beilage auf Wunsch 5.50

Fleischgerichte

kleinere
Portion

Kalbs Geschnetzeltes 38.00
an Steinpilz, Eierschwämmli und Champignons Rahmsauce, dazu
Rösti

„Pontresiner Plätzli“ 32.00 38.00 Fein geschnittenes Rindfleisch mit Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Rahmspinat und Kartoffelgratin
--

Wiener Kalbschnitzel 38.00
dazu Pommes frites

Entrecôte vom Grill 250 gr 47.00
dazu Ofengemüse und hausgemachte Kräuterbutter oder
Sauce Béarnaise

Rindsfilet vom Grill 200 gr 49.00
dazu Ofengemüse und hausgemachte Kräuterbutter oder
Sauce Béarnaise

Unsere Fleischgrilladen werden mit einer der folgenden
Stärkebeilagen serviert:
Rösti, Pommes frites, Butternudeln oder Kartoffelgratin

Dessertkreationen aus der Konditorei

kleinere
Portion

Zabaione mit Marsala / mit Vanilleglace	15.00	17.00
Mousse au chocolat mit Mangosalat		13.00
Tonkabohnen-Parfait mit Orangengelée		13.00
Passionsfruchtcreme mit Mangosalat		13.00
Katalanische Creme mit Schlagrahm		9.00 + 1.00
Kochendörfer's Engadinertorte		6.00
Bündner Nusstorte		6.00
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Schlagrahm		10.00 + 1.00
Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlúa		12.00
Kleine Desserts Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe	Pro Dessert	5.00

Coupes und Milkshakes

Unsere Glacé und Sorbet Aromen	Pro Kugel	3.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca		
Sorbet: Mango, Zitrone und Erdbeere mit Schlagrahm		+ 1.50
Milchshakes		8.00
Vanille, Erdbeere, Schokolade		
Kochendörfer's Coupe		13.00
Vanille, Mango, Mangosalat mit Minze		
Coupé Dänemark		13.00
Vanille, Schokolandesauce, Schlagrahm		
Coupé Nesselrode		13.00
Vanille, Meringues, Vermicelles, Schlagrahm		
Clown Coupé		9.00
Vanille, Erdbeere, Schlagrahm		
Wiener Eisschokolade		13.00
Vanille, Schokolade, Schlagrahm		
Wiener Eiskaffee		13.00
Vanille, Kaffee, Schlagrahm		
Affogato al caffè		8.00
Vanille, Espresso		
Colonel		12.00
Zitrone mit Wodka		

Partner und Informationen

Wir sind nur so gut wie unsere Zutaten! Wenn immer möglich verwenden wir Schweizer Lebensmittel; dabei streben wir langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten an.

Fleisch

Peduzzi Savognin, Heuberger St. Moritz und Lardi in Poschiavo

Länderherkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz, Lamm: Neuseeland

Wild: Schweiz, Österreich

Fisch & Meeresfrüchte

Geronimi St. Moritz, Bianchi frisch Fisch Zürich

Länderherkunft Fisch:

Egli, Saibling, Forelle: Schweiz, Europa

Seeteufel, Seezunge und Wolfsbarsch Wildfang: Nordostatlantik, Nordsee

Babysteinbutt: Nordostatlantik, Mittelmeer

Krevetten: Vietnam

Gemüse

Venzi + Paganini in Samedan

Käse

Sennerei in Pontresina

Olivenöl

Nicoletta Bava, Frantoio La collacchia, Toscana

Allergene

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.