

## Gemütliches einsteigen...

kleinere  
Portion

Thunfischtatar mit Avocado auf Venere-Reis und Wasabi Mayonnaise	22.00
---	-------

## Vorspeisen

kleinere  
Portion

Kochendörfer's Fisch-Vorspeisenvariation Mit mariniertem Saibling, Thunfischtatar und Pulposalat	23.00
---	-------

Apulische Burratina **v** 18.00  
auf Wintersalat mit Datterini Tomaten

Räucherlachs „La Curuna“ 21.00  
klassisch garniert, serviert mit hausgemachtem Briochetoast  
und Meerrettichschaum

*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, mit Knusperkapern und Zwiebeln, serviert auf  
hausgemachtem Brioche

## Salate

---

Grüner Blattsalat v	11.00
Gemischter Salat Albris v saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen	12.50
Winterlicher Nüsslisalat v mit getrockneten Tomaten und Heutaler Käse	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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Krevetten und Zucchini	16.50	23.00
Veltliner Ravioli v mit Ricotta und Mangold, auf Casera-Crème	18.00	23.00
Paccheri mit Datterini Tomaten und frischem Basilikum	19.00	25.00
Safranrisotto mit Seeteufel vom Grill mit Wakame Meeralgen und frischem Meerrettich	28.00	38.00

## Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser

kleinere  
Portion

<b>Gebratene Eglifilets</b> an gewürzter brauner Butter mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	31.00	39.00
<b>Wolfsbarschfilet in Folie</b> mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern, dazu Salzkartoffeln	31.00	39.00
<b>Pochiertes Saiblingfilet</b> an leichter Malanser Pinot Gris Schnittlauchsauce, dazu Reis und Gemüse	31.00	39.00
<b>Grigliata mista</b> grillierte Seeteufelmedaillons, Wolfsbarschfilet, Saibling, Eglifilets und Riesenkrevetten, Kräuter- Zitronenvinaigrette dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat		49.00

### Für Sie am Tisch filetiert

Zum  
Marktpreis

**Wildfang nach Tagesangebot (mittags und abends)**  
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

<b>Wolfsbarsch in Meersalzkruste (Wildfang)</b> 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 an Steinpilz, Eierschwämmli und Champignons Rahmsauce, dazu Rösti	38.00
--	-------

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

Paniertes Kalbskotelett dazu Ruccolasalat, Datterini Tomaten und Pommes frites	38.00
---	-------

Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art dazu Safranrisotto	39.00
---	-------

Châteaubriand à la mode Albris (500 gr. für 2 Personen) dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise	p.P 65.00
---	-----------

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
Weisses Mokka-Parfait mit Whisky		13.00
Panna cotta mit Sauerkirschenkompott		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
<b>Kleine Desserts</b> Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe, Panna cotta	Pro Dessert	<b>5.00</b>

## Coupes und Milkshakes

---

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

#### Länderherkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz, Lamm: Neuseeland

Wild: Schweiz, Österreich

### Fisch & Meeresfrüchte

Geronimi St. Moritz, Bianchi frisch Fisch Zürich, Rageth in Landquart

#### Länderherkunft Fisch:

Egli, Saibling, Forelle: Schweiz, Europa

Seeteufel, Seezunge und Wolfsbarsch Wildfang: Nordostatlantik, Nordsee

Babysteinbutt: Nordostatlantik, Mittelmeer

Krevetten: Vietnam

### Gemüse

Venzi + Paganini in Samedan, Giuriani in Castasegna

### Käse

Sennerei in Pontresina, Kloster in Müstair

### 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.