

Kochendörfer's **RESTAURANT** PONTRESINA

Speisekarte Terrasse - serviert bis 14.00 Uhr

Gemütliches einsteigen...

kleinere Portion

Thunfischtatar mit Avocado 22.00
und Wasabi Mayonnaise

Vorspeisen

Kochendörfer's Fisch-Vorspeisenvariation 23.00
mit mariniertem Saibling, Thunfischtatar und Tintenfischsalat

Rindscarpaccio „Pizzaiolo“ 25.00
mit Oliven, Tomatenwürfel und Oregano

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 12.50
saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen

Toskanischer Brot- und Grillgemüsesalat
mit Apulischer Burratina V 16.50
oder mit Pouletbrust 19.00

Suppen

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 italienischer Salsiccia und Gemüse	16.50	21.00
Hausgemachte Ravioli V mit Ricotta und Auberginen, auf Tomatensauce, mit Datterini Tomaten	18.00	23.00
Melanzane alla Parmigiana V Auberginen an Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken		21.00
Linguine al pesto Genovese V mit Pesto Sauce, Kartoffelwürfel und Bohnen	18.00	23.00
Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill mit Wakame Meeralgen 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 in der Cocotte serviert mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern, dazu Salzkartoffeln		39.00
Pochiertes Saiblingfilet an leichter Malanser Pinot Gris Schnittlauchsauce, dazu Reis und Spinat		39.00
Grigliata mista Zanderfilet, Wolfsbarschfilet, Saibling, Eglifilets und Riesenkrevetten, Kräuter-Zitronenvinaigrette dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat		49.00

Für Sie am Tisch filetiert

Wildfang nach Tagesangebot (mittags und abends) beachten Sie bitte unsere Wandtafel	Zum Marktpreis
Seezunge 400-500 gr (Wildfang) grilliert, dazu Tatarsauce	Zum Marktpreis
Babysteinbutt 400-500 gr (Wildfang) ofengegart, mit Weisswein und Gemüse dazu Meerrettich	Zum Marktpreis
Wolfsbarsch ofengegart, mit frischen Kräutern	49.00
Wolfsbarsch in Meersalzkruste (Wildfang) auf Vorbestellung, ab 2 Personen	Zum Marktpreis
Beilagen zu den Tagesfischen: Butterreis, Salzkartoffeln, Rahmspinat oder Ofengemüse	
Eine Beilage inbegriffen - zusätzliche Beilage auf Wunsch	5.50

Fleischgerichte

kleinere Portion

Kalbs Geschnetzeltes nach Art des Chefs an Kräuterrahmsauce, dazu Rösti	38.00
„Pontresiner Plätzli“ Fein geschnittenes Rindfleisch mit Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Rahmspinat und Kartoffelgratin	38.00
Paniertes Kalbskotelett dazu Ruccolasalat, Datterini Tomaten und Pommes frites	45.00
Kalbs Saltimbocca Gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, dazu Safranrisotto	37.00
Châteaubriand à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen) dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise	p.P 68.00
Rindsfilet vom Grill (200 gr.) dazu Tagesgemüse, Rösti und Sauce Béarnaise	54.00

Ganztags erhältlich

Dessertkreationen aus unserer Konditorei

Sabayon mit Marsala	15.00
Sabayon mit Marsala und Vanille Glace	17.00
Mousse au chocolat mit Mangosalat	13.00
Weisses Mokka-Parfait mit Whisky	13.00
Passionsfruchtcreme mit Mangosalat	13.00
Katalanische Creme	9.00
Katalanische Creme mit Rahm	10.00
Kochendörfer's Engadinertorte, Hausspezialität	6.00
Bündner Nusstorte	6.00
Frischer Fruchtsalat nature	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlua	12.00
Kleine Sünde – mini Desserts	pro mini Dessert 5.00
Mousse au chocolat, Crème brûlée, Fruchtsalat mit Vanilleglace	
mini Romanoff, mini Dänemark, mini Kochendörfer's Coupe	

Coupes und Milkshakes

Unsere Glace und Sorbet Aromen

Glace: Vanille, Schokolade, Mocca
Sorbet: Mango, Zitrone und Erdbeere

Portionen

pro Kugel	3.50
plus Schlagrahm	1.50

Milchshakes

Vanille, Erdbeeren, Schokolade etc...	8.00
---------------------------------------	------

Unsere Coupes

Milchshakes

Vanille, Erdbeere, Schokolade	8.00
-------------------------------	------

Kochendörfer's Coupe

Vanille, Mango, Mangosalat mit Minze	13.00
--------------------------------------	-------

Coupe Dänemark

Vanille, Schokolandesauce, Schlagrahm	13.00
---------------------------------------	-------

Coupe Romanoff

Vanille, Erdbeereis, Erdbeeren, Schlagrahm	13.00
--	-------

Clown Coupe – für unsere kleinen Gäste

Vanille, Erdbeere, Schlagrahm, Smarties	9.00
---	------

Wiener Eisschokolade

Vanille, Schokolade, Schlagrahm	13.00
---------------------------------	-------

Wiener Eiskaffee

Vanille, Kaffee, Schlagrahm	13.00
-----------------------------	-------

Affogato al caffè

Vanille, Espresso	8.00
-------------------	------

Colonel

Zitrone mit Wodka	12.00
-------------------	-------

Für den kleinen Hunger

Engadiner z'Vieri Brettli	23.00
Gemischter Albris Salat mit Rohkostgemüse	13.00
Bündner Gerstensuppe nach altem Hausrezept	14.00
Bündnerfleisch, ganze Portion	26.00
Bündnerfleisch, halbe Portion	20.00
Birchermüesli	7.00
Birchermüesli mit Rahm	9.00

In unserer Konditorei (bis 18.30 Uhr) finden Sie:

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

Unsere Hausspezialität!

Kochendörfer's Engadiner-Torte

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 Spezialbrotten 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

Baan Doi – Kinderhaus am schönen Berg

Pontresiner Wasser für einen guten Zweck. Trinken Sie unser frisches Quellwasser und spenden Sie gleichzeitig CHF 1.00 pro Flasche an das Kinderhaus BAAN DOI

www.bandooi.org

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee crème	4.50	Cappuccino Italiano	4.70
Espresso crème	4.50	Portion Kaffee crème	7.10
Espresso doppio	6.20	Kaffee mélange	6.00
Espresso corretto Grappa	6.40	Kaffee Hag	4.50
Schale	4.50	Portion Kaffee Hag	7.10
Latte macchiato	4.50	Portion Milchkaffee	7.60
Cappuccino mit Sahne	5.20	Kaffee fertig mit Obstbranntwein, 4cl	7.50

Köstliche Kaffee-Spezialitäten

Irish Coffee, (mit Whiskey), 4cl	11.20	Kochendörfer Kaffee (mit Pflümli), 4cl	10.20
Albris Kaffee (mit Baileys), 4cl	11.20	Rüdesheimer Kaffee, (mit Cognac)4cl	11.20

Glattfelder Teespezialitäten im Pyramiden Beutel

Schwarztee	4.80	Grüntee Japan Sencha	5.00
Schwarztee mit Rum, 2cl	8.90	Lindenblütentee	5.00
Pfefferminztee	4.80	Ingwer-Zitrone	5.00
Hagebuttentee	4.80	Waldbeer Früchtetee	5.00
Kamillentee	4.80	Trais Fluors Kräutertee	5.00
Verveinetee	4.80		

Auswahl von Glattfelder Teespezialitäten - offen im Kännchen serviert

English Breakfast-Tee	8.50	Assam-Tee	8.50
Earl Grey-Tee	8.50	China Sencha Jasmin Grüntee	8.50
Darjeeling First Flush	8.50	Gunpowder Grüntee	8.50

Schokolade – Milch – Ovo

Hausgemachte Schokolade	4.90	Ovomaltine, warm/kalt	4.90
Schokolade mélange	6.20	Glas Milch, warm/kalt (dampferhitzt)	3.60
Schokolade, Portion	7.20		
Schokolade, Pflümli & Schlagrahm	10.30		

Grog – Punch etc.

Grog Rum 40%	7.90	Apfel-Punsch (alk.frei)	4.80
Citron pressé, warm/kalt	5.20	Orangen-Punsch (alk.frei)	4.80
Rum-Punsch mit Alkohol	5.20	Rum-Punsch (alk.frei)	4.80

Kalte Getränke

Jus

Orangensaft (frisch gepresst)	20cl	7.20	Apfelsaft	30cl	4.80
<u>Michel Säfte:</u>	20cl	5.10	Apfelsaft	100cl	8.60
Orangen, Tomaten, Aprikose			Traubensaft rot	20cl	5.50

Mineralwasser

Passugger	30cl	4.80	Allegra, Stilles Wasser	30cl	4.80
Passugger	50cl	6.20	Allegra, Stilles Wasser	50cl	6.20
Passugger	75cl	8.60	Allegra, Stilles Wasser	75cl	8.60
Pontresiner Wasser* mit Kohlensäure	75cl	5.00	Pontresiner Wasser* ohne Kohlensäure	75cl	5.00

* siehe Spendenaktion auf der ersten Seite

Erfrischungsgetränke

Apfelschorley	30cl	4.80	Gazosa Monti all'aranciata amara	35cl	5.50
Coca Cola	30cl	4.80	Gazosa Monti al limone	35cl	5.50
Coca Cola zero	30cl	4.80	Elmer Citro	100cl	8.60
Rivella rot	30cl	4.80	Sinalco	30cl	4.80
Rivella blau	30cl	4.80	Schweppes Tonic/ Lemon	20cl	4.80
Sirup (nur für Kinder)		gratis	Orangina	25cl	4.80

Einheimisches Bier vom Fass

Bernina Bier, Stange klein	20cl	4.20
		7.50
Bernina Bier, Stange	30cl	4.90
		7.50
Bernina Bier, Kübel	50cl	7.20
Panaché, Radler Bier, klein	20cl	4.20
Panaché, Radler Bier, Stange	30cl	4.90
		5.50
Panaché, Radler Bier, Kübel	50cl	7.20

Flaschenbier

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 50cl

Hacker Pschorr Hefe-Weisse 50cl

Alkoholfreies Bier

Erdinger Alkoholfrei 33cl **5.50**
Paulaner Münchner Hell 33cl

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	7.80	Braulio amaro Alpino	4cl	6.80
Campari Orange	4cl	10.00	Amaro Ramazzotti	4cl	6.80
Cynar	4cl	6.80	Appenzeller Alpenbitter	4cl	6.80
Vermouth rot	4cl	6.80	Bündner Alpen Bitter	4cl	6.80
Vermouth weiss	4cl	6.80	Fernet Branca	2cl	6.80
Pernod	4cl	7.90	Sherry (Sandeman Tio Pepe)	4cl	6.80
San Pellegrino Bitter	4cl	6.20	Porto (Sandeman)	4cl	6.80
Aperol	4cl	7.80			

Digestives

Spirituosen

Bura-Kirsch	2cl	6.90	Vieille Prune	2cl	9.20
Kirsch, Etter, Spezial	2cl	9.20	Calvados Morin	2cl	9.20
Gravensteiner, Etter, Spezial	2cl	9.20	Gin Tonic	4cl	10.80
Framboise, Etter	2cl	9.20	Kräuter	2cl	5.80
Williamine Morand	2cl	9.40	Vodka	2cl	7.20
Pflümli	2cl	7.10	Rum	2cl	5.80
Grappa di Valtellina	2cl	6.10			

Cognacs

Cognac Remy Martin *	2cl	11.80
Cognac Hennessy *	2cl	11.10
Cognac Martell *	2cl	11.10
Asbach Uralt *	2cl	11.10

Liqueurs

Grand Marnier	2cl	8.50
Amaretto	2cl	7.90
Jägermeister	2cl	6.80
Fernet Branca	2cl	6.80

Whisky

Canadian Club *	4cl	11.80	Glengoyne 10 y, Single Malt	4cl	14.30
Ballantines *	4cl	11.80	Glenrothes 10y, Select Reserve	4cl	14.30
Johnny Walker *	4cl	11.80	Maccalan 12 y, Single Malt	4cl	17.30
Arran, Isle Single Malt*	4cl				11.30

Nonino Grappa's (2cl)

Grappa Nonino il Sauvignon blanc	12.00	Grappa Nonino il Prosecco	14.00
Grappa Nonino il Merlot	12.00	Grappa Nonino lo Chardonnay	12.00
Grappa Nonino. Antica Cuvée Riserva	16.00	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.