

# *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

<b>Fischsuppe à la Cocotte</b> mit Knoblauchbrot	<b>16.50</b>
<b>Engadiner Gerstensuppe</b> nach altem Engadiner Rezept	<b>14.00</b>
Malanser Riesling & Sylvaner Cremesuppe	<b>11.00</b>
Tagesuppe V	<b>9.50</b>

## Gnocchi, Pasta und Risotto

kleinere Portion

<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> mit italienischer Salsiccia und Gemüse	<b>16.50</b>	<b>21.00</b>
<b>Hausgemachte Ravioli V</b> mit Ricotta und Auberginen, auf Tomatensauce, mit Datterini Tomaten	<b>18.00</b>	<b>23.00</b>
<b>Melanzane alla Parmigiana V</b> Auberginen an Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken		<b>21.00</b>
<b>Linguine al pesto Genovese V</b> mit Pesto Sauce, Kartoffelwürfel und Bohnen	<b>18.00</b>	<b>23.00</b>
<b>Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill</b> mit Wakame Meeralgen und frischem Meerrettich	<b>28.00</b>	<b>38.00</b>

## Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser

kleinere Portion

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

## Für Sie am Tisch filetiert

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

## Fleischgerichte

	kleinere Portion
<b>Kalbs Geschnetzeltes nach Art des Chefs</b> an Kräuterrahmsauce, dazu Rösti	38.00
<b>„Pontresiner Plätzli“</b> Fein geschnittenes Rindfleisch mit Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Rahmspinat und Kartoffelgratin	38.00
<b>Paniertes Kalbskotelett</b> dazu Ruccolasalat, Datterini Tomaten und Pommes frites	45.00
<b>Kalbs Saltimbocca</b> Gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, dazu Safranrisotto	37.00
<b>Châteaubriand à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen)</b> dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise	p.P 68.00
<b>Rindsfilet vom Grill (200 gr.)</b> 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	<b>pro mini Dessert 5.00</b>
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	<b>23.00</b>
Gemischter Albris Salat mit Rohkostgemüse	<b>13.00</b>
Bündner Gerstensuppe nach altem Hausrezept	<b>14.00</b>
Bündnerfleisch, ganze Portion	<b>26.00</b>
Bündnerfleisch, halbe Portion	<b>20.00</b>
Birchermüesli	<b>7.00</b>
Birchermüesli mit Rahm	<b>9.00</b>

## **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

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

## Frühstücken wie die Götter

<b>Kochendörfer's Frühstücksbuffet</b>	<b>23.50</b>
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.	
<b>Traditionelles Frühstück klein</b>	<b>9.50</b>
Frühstück mit zwei frischen Gebäcken, Frühstückskäse, Butter, Konfi oder Honig und Kaffee, Tee oder Ovo.	
<b>Traditionelles Frühstück gross</b>	<b>14.50</b>
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](http://www.bandooi.org)

## Warme Getränke

### Kaffee

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

### Köstliche Kaffee-Spezialitäten

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

### Glattfelder Teespezialitäten im Pyramiden Beutel

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

### Auswahl von Glattfelder Teespezialitäten - offen im Kannchen serviert

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

### Schokolade – Milch – Ovo

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

### Grog – Punch etc.

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

## Kalte Getränke

### Jus

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

### Mineralwasser

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

\* siehe Spendenaktion auf der ersten Seite

### Erfrischungsgetränke

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

### Einheimisches Bier vom Fass

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

### 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	<b>12.50</b>	Kir mit Weisswein	<b>7.50</b>
Aperol Sprizz	<b>10.50</b>	Hugo	<b>10.50</b>

### Aperitifs – Bitter

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

## Digestives

### Spirituosen

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

### Cognacs

Cognac Remy Martin *	2cl	<b>11.80</b>
Cognac Hennessy *	2cl	<b>11.10</b>
Cognac Martell *	2cl	<b>11.10</b>
Asbach Uralt *	2cl	<b>11.10</b>

### Liqueurs

Grand Marnier	2cl	<b>8.50</b>
Amaretto	2cl	<b>7.90</b>
Jägermeister	2cl	<b>6.80</b>
Fernet Branca	2cl	<b>6.80</b>

### Whisky

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

### Nonino Grappa's (2cl)

Grappa Nonino il Sauvignon blanc	<b>12.00</b>	Grappa Nonino il Prosecco	<b>14.00</b>
Grappa Nonino il Merlot	<b>12.00</b>	Grappa Nonino lo Chardonnay	<b>12.00</b>
Grappa Nonino. Antica Cuvée Riserva	<b>16.00</b>	Grappa Nonino il Moscato	<b>12.00</b>

## Weine im Offenausschank

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