

Gemütliches einsteigen...

kleinere
Portion

Thunfischtatar mit Avocado und Wasabi Mayonnaise	22.00
---	-------

Vorspeisen

kleinere
Portion

Kochendörfer's Fisch-Vorspeisenvariation mit Swiss Räucherlachs aus Lostallo, Thunfischtatar und Hummerterrine	24.00
--	-------

Rindscarpaccio 32.00
mit Grana und schwarzem Trüffel

'Swiss' Räucherlachs aus Lostallo 21.00
klassisch garniert, serviert mit hausgemachtem Briochetoast
und Meerrettichschaum

*Gut zu wissen: Swiss Lachs verarbeitet ausschliesslich Fische aus der
eigenen Fischzucht in Lostallo, Graubünden*

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
hausgemachter Brioche

Salate

Grüner Blattsalat v	11.00
Gemischter Salat Albris v saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen	12.50
Wintersalat v mit Nüssen, Feigen, karamellisierten Birnen und lauwarmem Tomino	16.50

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 italienischer Wurst und Gemüse	16.50	21.00
Hausgemachte Ravioli v mit Ricotta und Auberginen, auf Tomatensauce, mit Datterini Tomaten	18.00	23.00
Hausgemachte Gemüselasagne v		21.00
Linguine mit Hummerschwanzsauce	18.00	23.00
Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill mit Wakame Meeralgen.	28.00	38.00

Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser

kleinere
Portion

Gebratene Eglifilets an gewürzter brauner Butter mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'	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 'Albris'		39.00
Grigliata mista Zanderfilets, Wolfsbarschfilet, Saibling, Eglifilets und Riesenkrevetten, Kräuter-Zitronenvinaigrette dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'		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 dazu frischer
Meerrettich
oder gebraten mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven
und Kapern

Wolfsbarsch 49.00
ofengegart, mit frischen Kräutern

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

Beilagen zu den Tagesfischen:
Butterreis, Salzkartoffeln, Spinat 'Albris' oder
Tagesgemüse.

(Eine Beilage inbegriffen).

Zusätzliche Beilage auf Wunsch 5.50

Fleischgerichte

kleinere
Portion

Kalbs Geschnetzeltes nach Art des Chefs 38.00
an Kräuterrahmsauce, dazu Spätzli

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

Paniertes Kalbskotelett 45.00
dazu Ruccolasalat, Datterini Tomaten und Pommes frites

Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art 39.00
dazu Safranrisotto

Châteaubriand à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen) p.P 68.00
dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise

Rindsfilet vom Grill (200 gr.) 54.00
dazu Tagesgemüse, Rösti und Sauce Béarnaise oder
Rotwein- Radicchiosauce

Hirschfilet 52.00
mit Senf-Honigkruste, dazu Spätzli und Rotkraut

Dessertkreationen aus unserer Konditorei

Zabaione mit Marsala / mit Vanilleglace 15.00 17.00

Mousse au chocolat mit Mangosalat 13.00

Tiramisù 13.00

Passionsfruchtcreme mit Mangosalat 13.00

Katalanische Creme 9.00
mit Schlagrahm + 1.00

Kochendörfer's Engadinertorte 6.00

Bündner Nusstorte 6.00

Frischer saisonaler Fruchtsalat 10.00
mit Schlagrahm + 1.00

Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlúa 12.00

Kleine Desserts Pro 5.00
Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Dessert
Vanilleglace, Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und
Kochendörfer's Coupe,

Coupes und Milkshakes

Unser Glacé und Sorbet Aromen Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca Sorbet: Mango, Zitrone und Erdbeere mit Schlagrahm	Pro Kugel	3.50 + 1.50
Milchshakes Vanille, Erdbeere, Schokolade		8.00
Kochendörfer's Coupe Vanille, Mango, Mangosalat mit Minze		13.00
Coupe Dänemark Vanille, Schokolandesauce, Schlagrahm		13.00
Coupe Nesselrode Vanille, Vermicelles, Meringues, 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

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, Lardi in Poschiavo und Bianchi in Zürich-

Länderherkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz oder Niederlande, Rind: Schweiz, Lamm: Neuseeland und Irland.

Wild: Schweiz, Österreich

Fisch & Meeresfrüchte

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

Länderherkunft Fisch:

Lachs, 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

Franto, Olearia Caldera, Lago di Garda

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.