

## Gemütliches einsteigen...

---

Thunfischtatar mit Avocado und Wasabi Mayonnaise	24.00
---	-------

## Vorspeisen

---

Kochendörfer's Fisch-Vorspeisenvariation mit Swiss Räucherlachs aus Lostallo, Thunfischtatar und Fischknusperli	26.00
---	-------

**'Swiss' Räucherlachs aus Lostallo** 25.00  
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** 23.00  
dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce, garniert  
mit Kapern aus Pantelleria

**Rindfleisch Tatar (70g)** 24.00  
mild gewürzt, mit Knusperkaperen und Zwiebeln, serviert auf  
hausgemachtem Brioche

**Artischockensalat v** 22.00  
mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse

## Salate

---

Grüner Blattsalat v	12.00
Gemischter Salat Albris v saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen	14.50

## Suppen

---

Fischsuppe à la Cocotte mit Knoblauchbrot	18.50
Engadiner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept	14.00
Malanser Riesling & Sylvaner Cremesuppe	13.00
Tagesuppe	10.50

## Gnocchi, Pasta und Risotto

---

	kleinere Portion	
Hausgemachte Ravioli al brasato mit Butter und Parmigiano Reggiano	18.00	23.00
Gnocchi v mit geröstetem Ofengemüse und Pilzen		21.00
Linguine mit Riesenkrevetten, Zucchini und Venusmuscheln	18.00	23.00
Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill mit Wakame Meeralgen.	29.00	39.00

## Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser

kleinere  
Portion

<b>Gebratene Eglifilets</b> an gewürzter brauner Butter mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'	34.00	42.00
<b>Wolfsbarschfilet in der Cocotte serviert</b> mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern, dazu Salzkartoffeln		42.00
<b>Pochiertes Saiblingfilet</b> an leichter Malanser Pinot Gris Schnittlauchsauce, dazu Reis und Spinat 'Albris'		42.00
<b>Grigliata mista</b> Zanderfilets, Wolfsbarschfilet, Saibling, Eglifilets und Riesenkrevetten, Kräuter-Zitronenvinaigrette dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'		52.00

### 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 400-500 gr**  
ofengegart, mit frischen Kräutern

<b>Wolfsbarsch in Meersalzkruste (Wildfang)</b> 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

---

Kalbs Geschnnetztes nach Art des Chefs 41.00  
dazu Rösti

„Pontresiner Plätzli“ 41.00 Fein geschnittenes Rinds Entrecôte mit Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Spinat 'Albris' und Kartoffelgratin
--

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel 42.00  
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

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

Hirschfilet 52.00  
mit Senf-Honigkruste, dazu Spätzli und Rotkraut

## Dessertkreationen aus unserer Konditorei

---

Zabaione mit Marsala / oder zusätzlich mit Vanilleglace 16.00 / 18.00

Mousse au chocolat mit Mangosalat 14.00

Tiramisù 14.00

Passionsfruchtcreme mit Mangosalat 14.00

Katalanische Creme 10.00  
mit Schlagrahm + 1.00

Kochendörfer's Engadinertorte	6.00
-------------------------------	------

Bündner Nusstorte 6.00

Frischer saisonaler Fruchtsalat 11.00  
mit Schlagrahm + 1.00

Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlúa 13.00

Kleine Desserts	Pro	6.00
Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe,	Dessert	

## Zum Dessert empfehlen wir im Offenausschank

---

Porto, Sandeman 4cl 7.80

Château Coutet, Premier Cru Classé, Sauternes-Barsac 10cl 20.00

## Coupes und Milkshakes

---

<b>Unser Glacé und Sorbet Aromen</b> Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca Sorbet: Mango, Zitrone und Erdbeere mit Schlagrahm	Pro Kugel	3.50 + 1.50
<b>Milchshakes</b> Vanille, Erdbeere, Schokolade		9.00
<b>Kochendörfer's Coupe</b> Vanille, Mango, Mangosalat mit Minze		14.00
<b>Coupe Dänemark</b> Vanille, Schokolandesauce, Schlagrahm		14.00
<b>Coupe Nesselrode</b> Vanille, Vermicelles, Meringues, Schlagrahm		14.00
<b>Clown Coupe – für unsere kleinen Gäste</b> Vanille, Erdbeere, Schlagrahm, Smarties		9.00
<b>Wiener Eisschokolade</b> Vanille, Schokolade, Schlagrahm		14.00
<b>Wiener Eiskaffee</b> Vanille, Kaffee, Schlagrahm		14.00
<b>Affogato al caffè</b> Vanille, Espresso		8.00
<b>Colonel</b> 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 und Irland, Lamm: 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

Il 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.