

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 Knusperkapern 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

Gebratene Eglifilets an gewürzter brauner Butter mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'	39.00	47.00
Wolfsbarschfilet in der Cocotte serviert mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern, dazu Salzkartoffeln		42.00
Pochiertes Saiblingfilet an leichter Malanser Pinot Gris Schnittlauchsauce, dazu Reis und Spinat 'Albris'		42.00
Grigliata mista 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

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

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 mit Schlagrahm		10.00 + 1.00
Kochendörfer's Engadinertorte		6.00
Bündner Nusstorte		6.00
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Schlagrahm		11.00 + 1.00
Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlúa		13.00
Kleine Desserts Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe,	Pro Dessert	6.00

Zum Dessert empfehlen wir im Offenausschank

Porto, Sandeman	4cl	7.80
Château Coutet, Premier Cru Classé, Sauternes-Barsac	10cl	20.00

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		9.00
Kochendörfer's Coupe Vanille, Mango, Mangosalat mit Minze		14.00
Coupe Dänemark Vanille, Schokolandesauce, Schlagrahm		14.00
Coupe Nesselrode Vanille, Vermicelles, Meringues, Schlagrahm		14.00
Clown Coupe – für unsere kleinen Gäste Vanille, Erdbeere, Schlagrahm, Smarties		9.00
Wiener Eisschokolade Vanille, Schokolade, Schlagrahm		14.00
Wiener Eiskaffee Vanille, Kaffee, Schlagrahm		14.00
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 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.