

Unsere Wildspezialitäten...

Vorspeisen

Wildvorspeiseteller Hirschterrine, Hirschtrockenfleisch und Hirschsalsiz	27.00
Herbstsalat Grüner Blattsalat mit Hirschsalsiz, Birne und Nüssen	21.00
Kürbiscremesuppe	10.50
Hausgemachte Tagliolini mit Hirschragout	23.00

Hauptspeisen

Rehrücken 'Val Roseg' (ab 2 Personen, nur abends) pro Person Der Rehrücken wird mit Spätzli, Preiselbeeren, Früchten, glasierten Maronen, Rotkraut und feiner Pilzrahmsauce serviert.	68.00
--	-------

Rehschnitzel 'Albris' an feiner Jägerrahmsauce	45.00
Wildgeschnetztes an feiner Jägerrahmsauce	44.00
Hirschfilet mit Senfkruste an einer Honigsauce	52.00
Zu den oben genannten Gerichten servieren wir: Butterspätzli, Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Maronen und Rotkraut	
Rehpfeffer mit Butterspätzli, garniert mit Brotcroûtons, Speck und Waldpilzen	39.00
Wildbeilagenteller v	25.00

Wildmenü

Wildvorspeiseteller Hirschterrine, Hirschtrockenfleisch und Hirschsalsiz ****	72.00
Kürbiscremesuppe ****	
Hirschfilet mit Senfkruste an einer Honigsauce mit Butterspätzli, Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Maronen und Rotkraut	

Zum Wild empfehlen wir im Offenausschank

Sforzato Ronco del Picchio, Sandro Fay	1 dl	14.00
--	------	-------

Gemütliches einsteigen...

Thunfischtatar mit Avocado und Wasabi Mayonnaise	26.00
---	-------

Vorspeisen

Kochendörfer's Fisch-Vorspeisenvariation mit Swiss Räucherlachs aus Lostallo, Thunfischtatar und Fischknusperli	27.00
---	-------

Neu!

'Burratina Pugliese' v
auf San Marzano Tomaten mit Basilikumpesto 25.00

'Swiss' Räucherlachs aus Lostallo
klassisch garniert, serviert mit hausgemachtem Briochetoast
und Meerrettichschaum 27.00

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

Vitello Tonnato
dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce, garniert
mit Kapern aus Pantelleria 23.00

Rindfleisch Tatar (70g)
mild gewürzt, mit Knusperkapern und Zwiebeln, serviert auf
hausgemachtem Brioche 25.00

Salate		kleinere Portion	
	Grüner Blattsalat v		12.00
	Gemischter Salat Albris v saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen		14.50
Suppen		kleinere Portion	
Neu!	Reichhaltige Fisch- und Muschelsuppe ‚Albris‘ mit Knoblauchbrot	18.50	26.00
	Engadiner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept		14.00
	Malanser Riesling & Sylvaner Cremesuppe		13.00
	Tagesuppe		10.50
Gnocchi, Pasta und Risotto		kleinere Portion	
	Hausgemachte Gnocchi v mit geröstetem Ofengemüse und Pilzen	18.50	23.00
Neu!	Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat v an Dörrtomatencreme und Pistazien	19.00	25.00
Neu!	Melanzane alla Parmigiana v Auberginen an Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken		25.00
	Hausgemachte Tagliolini mit Riesenkrevetten, Zucchini und Venusmuscheln	25.00	29.00
	Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill mit Wakame Meeralgen.	29.00	39.00

Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser

kleinere
Portion

Gebratene Schweizer 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 Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'		42.00
Grigliata mista Zanderfilets, Wolfsbarschfilet, Saibling, Eglifilets und Riesenkrevetten, Kräuter-Zitronenvinaigrette dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'		54.00

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

6.00

Fleischgerichte

Kalbs Geschnnetztes nach Art des Chefs 44.00
an Kräuterrahmsauce, dazu Rösti

„Pontresiner Plätzli“ 44.00 Fein geschnittenes Rinds Entrecôte mit Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Spinat 'Albris' und Kartoffelgratin
--

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel 44.00
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

Châteaubriand à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen) p.P 72.00
dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise

Rindsfilet vom Grill (200 gr.) 55.00
dazu Tagesgemüse, Rösti und Sauce Béarnaise

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 Romanoff, 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 Lostallo

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 Münstair

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.