

## Gemütliches einsteigen...

---

Thunfischtatar mit Avocado, roten karamellisierten Zwiebeln 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 25.00

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

## Salate

---

	Grüner Blattsalat v	12.00
	Gemischter Salat Albris v saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen	14.50
<b>Neu!</b>	Sommersalat mit Eglifilet-Kusperli und Tartarsauce	21.50

## Suppen

---

kleinere  
Portion

	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
<b>Neu!</b>	Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat v an Dörrtomatencreme und Pistazien	19.00	25.00
<b>Neu!</b>	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'	42.00	52.00
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 an Kräuterrahmsauce, dazu Rösti	44.00
	<b>„Pontresiner Plätzli“</b> Fein geschnittenes Rinds Entrecôte mit Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Spinat 'Albris' und Kartoffelgratin	45.00
	Paniertes Wiener Kalbsschnitzel dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	44.00
<b>Neu!</b>	'Saltimbocca alla Romana' dazu Safranrisotto	42.00
	Châteaubriand à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen) dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise	p.P 75.00
	Rindsfilet vom Grill (200 gr.) dazu Tagesgemüse, Rösti und Sauce Béarnaise	55.00
<b>Neu!</b>	Lammkoteletts mit Kräutern an Honigsauce, dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse	46.00



## 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 Romanoff</b> Vanille, Erdbeereis, Erdbeeren, 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. 8.1 % MwSt.