

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
---	-------

To share Teilen Sie diese Vorspeise auf zwei Personen	35.00
--	-------

Neu!

'Gebratener Tomino-Käse'v mit karamellisierten Zwiebeln und Artischockensalat	24.00
---	-------

'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
Neu!	Wintersalat mit Fenchel, Orangen und grillierten Krevetten	22.50

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		12.00

Gnocchi, Pasta und Risotto

kleinere
Portion

	Hausgemachte Gnocchi v mit geröstetem Ofengemüse	18.50	23.00
Neu!	Hausgemachte Wildravioli mit gemischten Pilzen	23.00	29.00
	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 Geschnitzeltes nach Art des Chefs an Kräuterrahmsauce, dazu Rösti	44.00
	„Pontresiner Plätzli“ 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
Neu!	'Ossobuco' 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
Neu!	Hirschfilet mit Senf-Honigkruste, dazu Spätzli und Rotkraut	52.00

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
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce		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

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.