

## Gemütliches einsteigen...

---

Thunfischtatar mit Avocado, roten karamellisierten Zwiebeln und Wasabi Mayonnaise	28.00
---	-------


## Vorspeisen

---

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


To share Teilen Sie diese Vorspeise auf zwei Personen	37.00
--	-------

Neu!

'Gebratener Tomino-Käse' V  mit karamellisierten Zwiebeln und Nüsslisalat mit Dörrfrüchten und Randen	26.00
---	-------

'Swiss' Räucherlachs aus Lostallo klassisch garniert, serviert mit hausgemachtem Briochetoast und Meerrettichschaum	29.00
--	-------

*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	27.00
--	-------

Rindfleisch Tatar (70g) mild gewürzt, mit Parmesanschaum und Speckchips, serviert auf hausgemachtem Brioche	27.00
--	-------

Salate		kleinere Portion	
	Grüner Blattsalat V ☒		12.00
	Gemischter Salat Albris V saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen		15.00
<b>Neu!</b>	Wintersalat ☒ mit Fenchel, Orangen und grillierten Krevetten		23.50
Suppen		kleinere Portion	
	Reichhaltige Fisch- und Muschelsuppe ‚Albris‘ mit Knoblauchbrot	19.50	27.00
	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
<b>Neu!</b>	Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat V an Datterini-Tomatensauce mit Pistazien	19.00	26.00
	Hausgemachte Tagliolini mit Riesenkrevetten, Zucchini und Venusmuscheln	25.00	29.00
	Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill ☒ mit Wakame Meeralgen.	30.00	40.00





## Fischgerichte aus Süß- und Salzwasser


kleinere  
Portion

Gebratene Schweizer Eglifilets an gewürzter brauner Butter mit gerösteten Mandeln, dazu Salzkartoffeln und Spinat 'Albris'	46.00	52.00
Wolfsbarschfilet in der Cocotte serviert  mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern, dazu Salzkartoffeln		44.00
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'		56.00

### 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 g r  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			46.00
	Paniertes Wiener Kalbsschnitzel dazu Pommes Frites und Preiselbeeren			45.00
<b>Neu!</b>	'Ossobuco' dazu Safranrisotto			42.00
	Châteaubriand vom irischen Rind à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen) dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise	⊗	p.P	75.00
	Irishes Rindsfilet vom Grill (200 gr.) dazu Tagesgemüse, Rösti und Sauce Béarnaise	⊗		57.00
<b>Neu!</b>	Hirschfilet mit Senf-Honigkruste, dazu Spätzli und Saisongemüse			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	8.00
Ben Ryé, Passito di Panelleria DOC, Donnafugata	10cl	20.00

## Coupes und Milkshakes ☒

---

<b>Unser Glacé und Sorbet Aromen</b>	Pro Kugel	3.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca		
Sorbet: Mango, Zitrone und Erdbeere mit Schlagrahm		+ 1.50
<b>Milchshakes</b>		9.00
Vanille, Erdbeere, Schokolade		
<b>Kochendörfer's Coupe</b>		14.00
Vanille, Mango, Mangosalat mit Minze		
<b>Coupe Dänemark</b>		14.00
Vanille, Schokolandesauce, Schlagrahm		
<b>Coupe Nesselrode</b>		14.00
Vanille, Vermicelles, Meringues, Schlagrahm		
<b>Clown Coupe – für unsere kleinen Gäste</b>		9.00
Vanille, Erdbeere, Schlagrahm, Smarties		
<b>Wiener Eisschokolade</b>		14.00
Vanille, Schokolade, Schlagrahm		
<b>Wiener Eiskaffee</b>		14.00
Vanille, Kaffee, Schlagrahm		
<b>Affogato al caffè</b>		8.00
Vanille, Espresso		
<b>Colonel</b>		12.00
Zitrone mit Wodka		

## 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 Zufikon

#### Länderherkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz oder Niederlande, Rind: Schweiz und Irland, Lamm: Irland.

Wild: Schweiz, Österreich

### Fisch & Meeresfrüchte

Geronimi St. Moritz, Bianchi frisch Fisch Zufikon, 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 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.

V - vegetarische Gerichte

 Glutenfreie Gerichte

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.