

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  26.00
mit karamellisierten Zwiebeln und Nüsslisalat mit
Dörrfrüchten und Randen

‘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  27.00
dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce, garniert
mit Kapern aus Pantelleria

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 15.00
saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und
gerösteten Pinienkernen

Neu! Wintersalat  23.50
mit Fenchel, Orangen und grillierten Krevetten

Suppen

kleinere
Portion

Reichhaltige Fisch- und Muschelsuppe „Albris“ 19.50 27.00
mit Knoblauchbrot

Engadiner Gerstensuppe 14.00
nach altem Engadiner Rezept

Malanser Riesling & Sylvaner Cremesuppe 13.00

Tagesuppe 12.00

Gnocchi, Pasta und Risotto

kleinere
Portion

Hausgemachte Gnocchi V 18.50 23.00
mit geröstetem Ofengemüse

Neu! Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat V 19.00 26.00
an Datterini-Tomatensauce mit Pistazien

Hausgemachte Tagliolini 25.00 29.00
mit Riesenkrevetten, Zucchini und Venusmuscheln

Zitronenrisotto mit Zanderfilet vom Grill  30.00 40.00
mit Wakame Meeralgen.

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 Riesencrevetten, 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 Geschnetzeltes nach Art des Chefs 44.00
an Kräuterrahmsauce, dazu Rösti

„Pontresiner Plätzli“ 46.00
Fein geschnittenes Rinds Entrecôte mit Pfeffer und
Kräuterbutter, dazu Spinat ‘Albris’ und Kartoffelgratin

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel 45.00
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

Neu! ‘Ossobuco’ 42.00
dazu Safranrisotto

Châteaubriand vom irischen Rind à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen) ☗ p.P 75.00
dazu Tagesgemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise

Irisches Rindsfilet vom Grill (200 gr.) ☗ 57.00
dazu Tagesgemüse, Rösti und Sauce Béarnaise

Neu! Hirschfilet 52.00
mit Senf-Honigkruste, dazu Spätzli und Saisongemüse

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

Coups und Milkshakes ☒

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