

Unsere Wildspezialitäten...

Vorspeisen	kleinere Portion	
Carpaccio vom Hirschrohschinken mit Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen, dazu eine fruchtig-säuerliche Sanddorn Mousse	27.00	
Herbstsalat Grüner Blattsalat mit Hirschsalsiz, Birne und Nüssen	23.00	
Kürbiscremesuppe	12.00	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit fein gehacktem Hasenragout	24.00	30.00

Hauptspeisen

Rehrücken 'Val Roseg' (ab 2 Personen, nur abends) pro Person	68.00
Der Rehrücken wird mit Spätzli, Preiselbeeren, Früchten, glasierten Maronen, Rotkraut und feiner Pilzrahmsauce serviert.	
Rehschnitzel Saltimbocca an einer Feigensauce	46.00
Wildgeschnetzeltes 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	43.00
Wildbeilagenteller 	27.00

Wildmenü

Carpaccio vom Hirschrohschinken
mit Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen, dazu eine fruchtig-säuerliche Sanddorn Mousse

Kürbiscremesuppe

Hirschfilet
mit Senfkruste an einer Honigsauce
mit Butterspätzli, Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Maronen und Rotkraut

CHF 72.00

Zum Wild empfehlen wir im Offenausschank

Sforzato Roncho del Picchio, Fay
Nebbiolo, Italien 2021

10 cl 14.00

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
--	-------

'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			15.00
saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen			23.00
Neu!	Herbstsalat		
	Grüner Blattsalat mit Hirschsalsiz, Birne und Nüssen		
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 an Pesto Sauce V mit geröstetem Ofengemüse und Pinienkernen		18.50	23.00
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 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
auf Wunsch zusätzlich mit Spinat 'Albris' +6.00

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

Irishes Rindsfilet vom Grill (200 gr.)  57.00
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

Warme Apfelküchlein mit Vanillesauce 14.00

Katalanische Creme ☒ 10.00
mit Schlagrahm + 1.00

Kochendörfer's Engadinertorte	6.00
-------------------------------	------

Bündner Nusstorte 6.00

Frischer saisonaler Fruchtsalat ☒ 11.00
mit Schlagrahm + 1.00

Kochendörfer's Eiskaffee mit Kahlúa ☒ 13.00

Kleine Desserts	Pro Dessert	6.00
Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Nesselrode, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe,		

Zum Dessert empfehlen wir im Offenausschank

Porto, Sandeman 4cl 8.00

Ben Ryé, Passito di Panelleria DOC, Donnafugata 10cl 20.00

Coupes und Milkshakes ☒

Unser Glacé und Sorbet Aromen	Pro Kugel	3.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Mocca		
Sorbet: Mango, Zitrone und Erdbeere mit Schlagrahm		+ 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 caffè		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

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.

V - vegetarische Gerichte



Glutenfreie Gerichte

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.