

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 saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen		15.00
	Sommersalat mit Eglifilet-Knusperli und Tartarsauce		22.50
Neu!	'Griechischer Salat' V mit Datterini-Tomaten, Feta Käse, Zwiebeln, Gurken, Oliven und Brotcroutons an Joghurtdressing		25.00
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	
Neu!	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
	Melanzane alla Parmigiana V Auberginen an Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken		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

'Saltimbocca alla Romana' 44.00
dazu Safranrisotto

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 ☒ 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						
<table> <tr> <td>Kleine Desserts</td> <td style="text-align: right;">Pro</td> <td>6.00</td> </tr> <tr> <td>Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Romanoff, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe,</td> <td style="text-align: right;">Dessert</td> <td></td> </tr> </table>			Kleine Desserts	Pro	6.00	Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Romanoff, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe,	Dessert	
Kleine Desserts	Pro	6.00						
Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Romanoff, Coupe Dänemark und Kochendörfer's Coupe,	Dessert							

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 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 Romanoff Vanille, Erdbeereis, Erdbeeren, 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 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.