

Unsere Wildspezialitäten...

Vorspeisen	kleinere Portion
Wildaufschnitt Teller Hirschtrockenfleisch, Hirschsalsiz und Wildschweinschinken	27.00
Herbstsalat Grüner Blattsalat mit Hirschsalsiz, Birne und Nüssen	23.00
Kürbiscremesuppe	12.00
Hausgemachte Wildravioli mit gemischten Pilzen	24.00 30.00

Hauptspeisen

Rehrücken 'Val Roseg' (ab 2 Personen, nur abends) pro Person Der Rehrücken wird mit Spätzli, Preiselbeeren, Früchten, glasierten Maronen, Rotkraut und feiner Pilzrahmsauce serviert.	68.00
Rehschnitzel 'Albris' an feiner Jägerrahmsauce	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	72.00

Wildaufschnitt Teller
Hirschtrockenfleisch, Hirschsalsiz und Wildschweinschinken

Kürbiscremesuppe

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

Zum Wild empfehlen wir im Offenausschank

Aus der Magnumflasche Valpolicella Ripasso, Valpolicella, Cesari	10 cl	10.00
---	-------	-------

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 Knusperkapern und Zwiebeln, serviert auf hausgemachtem Brioche	26.00
---	-------

Salate		kleinere Portion	
	Grüner Blattsalat V 		12.00
	Gemischter Salat Albris V saisonale Blattsalate mit frischem Gemüse, Brotcroutons, Ei und gerösteten Pinienkernen		15.00
Neu!	Saisonsalat mit Eglifilet-Knusperli und Tartarsauce		22.50
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
Neu!	Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat V an Dörrtomatencreme und Pistazien	19.00	26.00
	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'	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

Châteaubriand à la mode Albris (600 gr. für 2 Personen)  p.P 75.00
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

Lauwarmes Waldbeeren-Crumble mit Vanilleglace 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	Pro	6.00
Mousse au chocolat, Katalanische Creme, Fruchtsalat mit Vanilleglace, Coupe Nesselrode, 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	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 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 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 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.