

Menu di pesce

Antipasto

Kochendörfer's antipasto misto di pesce
con salmone affumicato 'Swiss' di Lostallo, tatar di tonno,
pesce persico in pastella

Zuppa

Gran Zuppa di pesce e molluschi allo zafferano "Albris"
con crostoni all'aglio

Piatto principale

Filetti di salmerino al vapore in salsa di Pinot Grigio
e erba cipollina
su spinaci 'Albris' e patate al vapore

Dessert

Kochendörfer's torta engadinese

62.00



Il nostro ristorante è stato insignito del marchio 'Pesce D'Oro'.
Questo significa, che il nostro chef di cucina Claudio Della Pedrina ed il suo
team, impiegano particolare attenzione e cura alla preparazione di questo
speciale alimento.

Per cominciare piacevolmente...

Tartare di tonno con avocado
e maionese al wasabi

26.00

Antipasti

Le porzioni
più piccole

Kochendörfer's antipasto misto di pesce
con salmone affumicato 'Swiss' di Lostalloy, tatar di tonno,
pesce persico in pastella

27.00

Novità

Tomino gratinato **v**
con cipolle caramellate e insalata di carciofi

22.00

Salome affumicato 'Swiss' di Lostalloy
guarnizione classica, servito con pan brioche tostato
e panna al rafano

27.00

*Buono a sapersi: il salmone viene lavorato con pesce di allevamento
proprio a Lostalloy nei Grigioni*

Vitello Tonnato
arrosto di vitello tagliato fine, con salsa tonnata, guarnito con
capperi di Pantelleria

23.00

Tartare di manzo della casa (70g)
condito con capperi e cipolla,
servito con pan brioche fatto in casa

25.00

Insalate

	Insalata verde in foglia v	12.00
	Insalata mista Albris v insalata mista con verdure fresche, crostini, uova e pinoli	14.50
Novità	Insalata invernale con finocchi, arance e gamberi alla griglia	21.50

Zuppe

Le porzioni
più piccole

	Gran Zuppa di pesce e molluschi allo zafferano “Albris” con crostoni all'aglio	18.00	26.00
	Zuppa all'orzo fatta secondo l'antica tradizione engadinese		14.00
	Crema di vitello al Riesling & Sylvaner		13.00
	Zuppa del giorno v		10.50

Gnocchi, pasta, formaggio e risotto

Le porzioni
più piccole

	Gnocchi di patate fatti in casa v con verdure al forno	18.50	23.00
	Tagliolini fatti in casa con gamberi, zucchine e vongole	25.00	29.00
Novità	Ravioli al brasato fatti in casa con burro e Parmigiano Reggiano	19.00	25.00

	Risotto al limone con lucioperca alla griglia con alghe wakame	29.00	39.00
--	---	-------	-------

Pesci d'acqua dolce e pesci di mare

Le porzioni
più piccole

Filetti di pesce persico svizzero al burro e mandorle, serviti con patate al vapore e spinaci 'Albris'	39.00	47.00
Filetto di branzino servito in 'cocotte' con pomodori Datterini, olive taggiasche e capperi, servito con patate al vapore		42.00
Filetti di salmerino al vapore in salsa di Pinot Grigio ed erba cipollina, serviti con patate al vapore e spinaci 'Albris'		42.00
Grigliata mista di pesce Lucioperca, filetto di branzino, salmerino, filetti di pesce persico e gamberoni, vinaigrette al limone ed erbette, servito con patate al vapore e spinaci 'Albris'		54.00

Filettato al tavolo

Prezzo del
giorno

Pesce selvatico del giorno
prestate attenzione alla nostra lavagna

Sogliola 400-500 gr (selvatica)
alla griglia, con salsa Tatar

Rombo 400-500 gr (selvatico)
bollito al vino bianco con rafano fresco
oppure al forno con pomodori Datterini, olive
taggiasche e capperi

Branzino
al forno, con erbe fresche

Branzino in crosta di sale (selvatico)
su ordinazione, minimo 2 persone

Prezzo del
giorno

Contorni per il pesce del giorno:
Riso al burro, patate al vapore, spinaci 'Albris' o
verdure di stagione

Un contorno incluso - contorni aggiuntivi a scelta

6.00

Piatti di carne

Sminuzzato di vitello alla moda dello Chef con salsa al burro aromatico e rösti	44.00
--	-------

„Pontresiner Plätzli“ scaloppine di manzo al pepe, con burro alle erbe, spinaci 'Albris' e patate gratinate	44.00
---	-------

Cotoletta di vitello impanata alla viennese con patatine fritte e mirtilli rossi	44.00
---	-------

Novità Ossobuco con risotto allo zafferano	42.00
--	-------

Châteaubriand à la moda Albris (600 gr. per due persone) con verdure, patate al forno e salsa Bernese	p.p. 72.00
--	------------

Filetto di manzo alla griglia (200 gr.) con verdure, rösti e salsa Bernese	55.00
---	-------

Novità Filetto di cervo in crosta di senape e miele, con spätzli e crauti rossi	52.00
---	-------

I dolci della nostra pasticceria

Le porzioni
più piccole

Zabaione al Marsala / con gelato alla vaniglia	16.00	18.00
--	-------	-------

Mousse al cioccolato con insalata di mango	14.00
--	-------

Tiramisù	14.00
----------	-------

Strudel di mele tiepido con salsa alla vaniglia	14.00
---	-------

Crema catalana con panna	10.00 + 1.00
-----------------------------	-----------------

Kochendörfer's torta engadinese	6.00
---------------------------------	------

Torta di noci grigionese	6.00
--------------------------	------

Macedonia di frutta fresca stagionale con panna	11.00 + 1.00
--	-----------------

Kochendörfer's caffè ghiacciato con Kahlúa	13.00
--	-------

Piccole tentazioni – mini dolci	Pro	6.00
Mousse al cioccolato, crema catalana, macedonia con gelato alla vaniglia, mini coppa Nesselrode, mini coppa Dänemark, mini coppa Kochendörfer	Dessert	

In abbinamento vi consigliamo:

Porto, Sandeman	4cl	7.80
-----------------	-----	------

Château Coutet, Premier Cru Classé, Sauternes-Barsac	10cl	20.00
--	------	-------

Coppe di gelato e milkshakes

I nostri gelati e sorbetti	Per	3.50
Gelati: vaniglia, cioccolato, caffè	pallina	
Sorbetti: mango, limone e fragola con panna		+ 1.50
Milchshakes		9.00
vaniglia, fragola, cioccolato		
Coppa Kochendörfer's		14.00
Gelato alla vaniglia e al mango, insalata di mango con menta		
Coppa Dänemark		14.00
Gelato alla vaniglia, con salsa di cioccolata calda e panna montata		
Coppa Nesselrode		14.00
Gelato alla vaniglia, vermicelli di castagne, meringa, panna montata		
Coppa Clown – per i nostri piccoli ospiti		9.00
Gelato alla vaniglia, sorbetto alle fragole, panna montata e Smarties		
Coppa viennese al cioccolato		14.00
Gelato alla vaniglia, cioccolato, panna montata		
Coppa viennese al caffè		14.00
Gelato alla vaniglia, caffè, panna montata		
Affogato al caffè		8.00
Gelato alla vaniglia, Espresso		
Colonel		12.00
Sorbetto al limone con Vodka		

Partner commerciali e informazioni

Noi siamo così buoni come i nostri ingredienti! Se sempre possibile, usiamo solo prodotti svizzeri. Per questo abbiamo stretto da moltissimi anni un rapporto di rispetto e fiducia con i nostri fornitori.

Carne

Peduzzi Savognin, Heuberger St. Moritz, Lardi Poschiavo, Bianchi Zürich,

Paese di provenienza carne:

Vitello: Svizzera, Olanda Manzo: Svizzera, Irlanda Agnello: Irlanda, Nuova Zelanda

Selvaggina: Svizzera, Austria

Pesce & Frutti di mare

Geronimi St. Moritz, Bianchi frisch Fisch Zürich, Rageth Landquart, Swiss Lachs Lostalio

Paese di provenienza pesce:

Pesce persico, salmerino, trota: Svizzera, Europa

Coda di rospo, sogliola e branzino selvatico: Atlantico nord-orientale, Mare del nord

Rombo: Atlantico nord-orientale, Mare mediterraneo

Gamberetti: Vietnam

Verdura

Venzi + Paganini Samedan, Giuriani Castasegna

Formaggio

Sennerei in Pontresina, Kloster in Mustair

Olio d'oliva

Il Franto, Olearia Caldera, Lago di Garda

Allergeni

Gentile ospite,

Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Tutti i nostri prezzi includono il 7.7 % IVA