

Bündner
Stübli
PONTRESINA

Täglich geöffnet von 18.00 bis 22.00 Uhr

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Bündnerteller mit regionalen Köstlichkeiten <i>Piatto misto di salumi e formaggi Grigionesi</i>	29.00
Bresaolacarpaccio mit sautierten Steinpilzen, Rucola und Belperknolle <i>Carpaccio di Bresaola con funghi porcini, rucola e formaggio di Belp</i>	23.50
Pikant gewürztes Rindstatar mit Parmesanspäne und Toastbrot <i>Tartare di manzo piccante con sfoglie di parmigiano e pane tostato</i>	22.00
Marinierter Ziegenfrischkäse auf grilliertem mediterranem Gemüse (veg.) <i>Formaggino di capra marinato su verdura mista grigliata (veg.)</i>	19.00
Hausgebeizter Graved-Lachs an Honig-Senfsauce mit Dill und Rotkohl-Apfelsalat <i>Salmone marinato con salsa al miele e senape su insalata di cavolo rosso e mele</i>	26.00
Leicht angebratenes Thunfischfilet in Sesamkruste auf Glasnudelsalat <i>Filetto di tonno, leggermente scottato con insalata di tagliatelle cinesi</i>	26.00

SALATE / INSALATE

Knackiger, gemischter Wintersalat <i>Insalata mista invernale</i>	12.00
Salat Caprese mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto <i>Insalata caprese con mozzarella di bufala e pesto al basilico</i>	17.00
Gebratener Kürbis an Amaretto-Vinaigrette und Hobelkäse <i>Insalata di zucca con vinaigrette di amaretto e sfoglie di formaggio</i>	16.00
Frischer Feldsalat mit Datteln, Nüssen und Orangenfilets <i>Insalata fresca di songino con datteri, noci e filetti d'arancia</i>	18.50

SUPPEN / MINESTRE

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Brotcroûtons (veg.) <i>Vellutata di zucca e zenzero con crostini di pane (veg.)</i>	12.00
Engadiner Hochzeitssuppe <i>Zuppa spozalizio engadinese</i>	12.50
Mildes Zitronengras-Currysüppchen mit Garnelenspiess <i>Vellutata al curry e citronella con spiedino di gamberi</i>	16.00
Tomatenkraftbrühe mit Ricotta-Basilikum Klösschen <i>Brodo ristretto al pomodoro con canderli di ricotta e basilico</i>	13.50

PASTA

Capuns Sursilvans mit frischer Minze und Salsiz-Chips <i>Involtino di bietola con menta e chips di Salsiccia</i>	26.00
Pici mit Meeresfrüchten alla Viareggina <i>Pici di mare alla Viareggina</i>	28.50
Spaghetti „Tempa“ mit Riesencrevetten, Taggiasche-Oliven und Datterini-Tomaten <i>Spaghetti „Tempa“ con gamberoni, olive taggiasche e pomodori datterini</i>	32.00
Maccheroni „alla Norma“ mit Auberginen und gesalzener Ricotta (veg.) <i>Maccheroni „alla Norma“ con melanzane e ricotta salata (veg.)</i>	19.00
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce mit Nüssen und Birnen (veg.) <i>Gnocchi di patate con salsa al Gorgonzola, noci e pere (veg.)</i>	24.00

RISOTTI

Risotto alla Grappa mit sautierter Wachtelbrust <i>Risotto alla grappa servito con petti di quaglia</i>	31.00
Risotto mit geräuchertem Provola Käse und Pistazien (veg.) <i>Risotto alla provola affumicata e pistacchi (veg.)</i>	26.00
Malanser Rotweinrisotto mit geräucherter Engadinerwurst <i>Risotto al vino rosso di Malans con salsiccia Engadinese affumicata</i>	29.50

FLEISCHGERICHTE / CARNE

Rindstagliata „Veltliner Art“ an Sforzato-Balsamico-Dressing und Williamskartoffeln
Tagliata di manzo "Valtellinese" con salsa allo Sforzato e patate Williams 48.00

Rassiges grünes Pouletcurry mit Basmati Reis
Curry verde di pollo con riso Basmati 33.00

Ossobuco „Cremolata“ mit Tomaten-ZucchiniGemüse und Safranrisotto
Ossobuco „Cremolata“ con pomodori, zucchini e risotto allo zafferano 39.00

Gebratenes Hirschentrecôte „Mirza“ an Wacholderjus, hausgemachte Mohnspätzle mit glasierten Maronen und geschmortem Rotkraut
Entrecôte di cervo „Mirza“ con salsa di ginepro, Spätzle al papavero, castagne e cavolo rosso 45.00

Ab 2 Personen/ A partire da 2 persone:

Gebratener Lammrücken im Engadiner Bergheu, serviert mit gratinierten Kartoffeln und Ratatouille
Sella d'agnello cotta nel fieno Engadinese servita con gratin di patate e ratatouille 48.00
(ca. 30 Min) p. Pers.

Château Briand mit Sauce Béarnaise, frischem Marktgemüse und Pommes Frites
Château Briand con salsa Bernese, verdura di stagione e patate fritte 59.00
(ca. 35 Min) p. Pers.

FISCH / PESCE

Bitte fragen Sie nach unserem fangfrischen Tagesfisch
Preghiamo di informarVi per il pesce del giorno

Fleischherkunft:

Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Rind: Schweiz, Geflügel: Schweiz, Frankreich, Lamm: Australien, Neuseeland
Wild: Neuseeland, Europa

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

DESSERTS

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte <i>Black Forest cherry cake interpretation</i>	15.00
Süssholzmousse auf Safrankuchen mit Rosen-Granatapfel Granite <i>Liquorice mousse on saffron cake served with rose-pomegranate granite</i>	15.00
Zimtparfait auf Rotwein Zwetschgen <i>Cinnamon parfait on red wine plums</i>	13.50
Variation von Zitrusfrüchten: Mandarinen Sorbet, Zitronengras Crème Brûlée Grapefruitsalat mit Campari Espuma und Limettentörtchen <i>Variation of citrus fruits: sorbet of mandarin, lemongrass crème brûlée, grapefruit salad with Campari espuma and lime tart</i>	14.50
Cappuccino Crème Brûlée <i>Cappuccino Crème Brûlée</i>	13.00
Käsesymphonie mit Früchtebrot, Feigensenf und Honignüssen <i>Symphony of cheese with fruit bread, fig-mustard and honey nuts</i>	16.00

SORBETS

Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka <i>Sorbet of lemon with Limoncello or Vodka</i>	11.50
Birnensorbet mit Williams <i>Sorbet of pear with Williams</i>	11.50
Apfelsorbet mit Calvados <i>Sorbet of apples with Calvados</i>	11.50
Traubensorbet mit Grappa <i>Sorbet of grapes with Grappa</i>	11.50

EIS / ICE CREAM

Vanille, Schokolade, Mocca, Pistache, Stracciatella, Amarena, Erdbeer <i>Vanilla, chocolate, mocca, pistache, stracciatella, amarena, strawberry</i>	pro Kugel 3.50
Rahm / whipped cream	1.00

KINDERKARTE (Kinder bis 12 Jahre)

PER I BAMBINI (Bambini fino ai 12 anni)

Oma Duck's Spaghettiteller mit Fleisch oder Tomatensauce <i>Spaghetti bolognese o salsa pomodoro</i>	9.00
Bambi Teller Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln <i>Scaloppina alla panna con tagliatelle</i>	16.00
Neptun's Fischstäbli mit Pommes Frites <i>Bastoncini di pesce con patate fritte</i>	11.00
Road Runner's Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Nuggets di pollo con patate fritte</i>	11.00

DESSERTS / DOLCI

Wonderbibi Stracciatella-Eis mit einer kleinen Überraschung <i>Gelato alla stracciatella con una piccola sorpresa</i>	5.00
Dino Tasse Vanille mit Schokoladensauce, Tässchen zum Sammeln <i>Vaniglia con salsa al cioccolato, tazzina da collezione</i>	8.00
Disney's Princess Köfferchen mit Erdbeer-Rahmeis <i>Gelato alla fragola, valigetta da principessa</i>	8.00
Nesquick Quicky Car mit Vanille-, Schokoladenglace und ein Auto zum Spielen <i>Gelato alla vaniglia e cioccolato, macchina Nesquick per giocare</i>	7.50