

Liebe Gäste  
Um Ihr Halbpensions-  
Arrangement mit einigen  
sympathischen Alternativen  
zu bereichern, bieten Ihnen  
die Pontresiner Hoteliers  
das Schlemmerkarussell  
an. Dieses dreht sich für Sie  
bis Ende Wintersaison der  
einzelnen Hotels, jeweils  
Sonntag bis Donnerstag.  
Geniessen Sie einmal pro  
Woche ausgesuchte Spezial-  
itäten in einem anderen Hotel.

## HOTEL ALBRIS

KOCHENDÖRFER'S  
FISCH-VORSPEISE VARIATION  
MIT SWISS RÄUCHERLACHS AUS  
LOSTALLO, THUNFISCHTARTAR  
UND FISCHKNUSPERLI  
\*\*\*

REICHHALTIGE FISCH- UND  
MUSCHELSUPPE «ALBRIS»  
MIT KNOBLAUCHBROT  
\*\*\*

GRIGLIATA MISTA  
GRILLIERTE ZANDERFILETS,  
WOLFSBARSCHFILET, SAIBLING  
EGLIFILETS UND RIESENKREVETTEN,  
KRÄUTER-ZITRONENVINAIGRETTE  
SALZKARTOFFELN UND «ALBRIS»  
SPINAT  
\*\*\*

KOCHENDÖRFER'S ENGADINERTORTE

## HOTEL BERNINA

FENCHEL SALAT  
MIT ORANGENFILETS  
UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN  
\*\*\*

SCHAUMIGES  
PILZCREME-SÜPPCHEN  
\*\*\*

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

POLENTA TARAGNA  
MIT WINTERTRÜFFEL  
\*\*\*

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

## GRAND HOTEL KRONENHOF

AMUSE BOUCHE  
\*\*\*

THUNFISCH CARPACCIO

GRAPEFRUIT / PEPERONCINI  
\*\*\*

KALBSRÖLLCHEN

GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN  
UND ALPKÄSE

PILZ SAUCE

CHAMPAGNER RISOTTO

JUNGES GEMÜSE  
\*\*\*

SCHOKOLADEN TRILOGIE

## RESTAURANT GONDOLEZZA

NÜSSLISALAT VITAL  
APFEL · FENCHEL · RANDEN  
GETROCKNETE CRANBERRIES  
SENF-DRESSING  
\*\*\*

TRADITIONELLES  
GLETSCHER FONDUE · BROT

ODER

GLETSCHER RACLETTE  
GSCHWELLTI · CORNICHONS  
SILBERZWIEBELN  
\*\*\*

ZITRONENCRÈME «PIZ ZUPÒ»  
MIT JOGHURT  
UND GRANOLA-CRUNCH

## HOTEL MÜLLER MOUNTAIN LODGE

AMUSE BOUCHE  
\*\*\*

NÜSSLISALAT MIT BIRNEN  
NÜSSEN UND PARMESANSPÄNE  
\*\*\*

ST. GERMAIN CRÈME (ERBSEN)  
MIT MASCARPONE-TOMATENOCKEN  
\*\*\*

HIRSCHFILETMEDAILLONS  
MIT COGNAC FLAMBIERT  
WACHOLDERSAUCE  
POLENTA TARAGNA · ROTKRAUT  
MARONI UND PREISELBEEREN  
\*\*\*

ORANGENPARFAIT MIT BUTTERKEKS  
UND KNUSPRIGEN  
MANDELBLÄTTCHEN

## HOTEL STEINBOCK

GRUSS AUS DER KÜCHE  
\*\*\*

POLENTASUPPE MIT EINGELEGTEN  
STEINPILZEN  
\*\*\*

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND  
ROTWEINSAUCE

MIT SENFKÖRNERN, KARTOFFEL-  
ROULADE MIT KRÄUTERN,  
ZWIEBELN UND TANNENSPECK  
JUNGER BLATTSPINAT  
\*\*\*

SCHOKOLADEN-MARONI-MOUSSE  
ORANGENSAUCE  
DULCEY SCHOKOLADE CRUMBLE

## SPORT HOTEL SPORTHÜTTA

VIVA LA GRISCHA BOWL –  
THE ORIGINAL

BÜNDNER BIO-ROLLGERSTE  
RUCOLA · PEPERONIWÜRFEL · ERBSEN  
KIRSCHTOMATEN · HAUSGEMACHTER  
BÜNDNER BERG-SAFRANHONIG  
DRESSING · BAUMNUSSKERN-CRUNCH  
\*\*\*

KALBS-CORDON BLEU  
SCHWEIZER KALBFLEISCH  
BÜNDNER ROHSCHINKEN  
MALÖGHIN-WEICHKÄSE  
BERGKRÄUTER-KNUSPERBROT-PANADE  
GEBACKENER BLUMENKOHL UND  
BROCCOLI IN DER FOLIE  
\*\*\*

ENGADINER LIABI · VANILLEGLACÉ  
SELBST EINGEKOCHE WILDPREISEL-  
BEEREN AUS DEM VAL ROSEG  
SCHLAGRAHM

## SPORT HOTEL SPORTSTÜBLI

BÜNDNER SAFRAN-TAGLIATELLE  
SAFRAN AUS DEM BÜNDNERLAND  
TAPENADE AUS TAGGIASCHE  
OLIVEN & KAPERN  
STRACIATELLA DI BURRATA  
BALSAMICO-ZWIEBELRELISS  
SISHOKRESSE  
VEGETARISCH  
\*\*\*

250 G RIB EYE STEAK  
SWISS BLACK ANGUS RIB EYE  
VOM BEEFER  
MALDON SEA SALT  
SÜSSKARTOFFEL-INGWERPÜREE  
\*\*\*

DESSERT NACH WAHL  
AUS UNSEREM DESSERTKISTCHEN

## HOTEL SARATZ

RINDS CARPACCIO  
SALAT BOUQUET  
PARMESAN CHIP  
KRÄUTER VINAIGRETTE  
\*\*\*

RÜEBLICRÈME SUPPE  
GERÄUCHERTER SAIBLING  
\*\*\*

KALBSRAHMGULASCH  
BANDNUDELN · MORCHELN  
GLASIERTES GEMÜSE  
\*\*\*

PARIS BREST  
SCHOKOLADE · ORANGE  
CAMEL

## HOTEL WALTHER GRAND RESTAURANT

GRUSS AUS DER KÜCHE  
\*\*\*

AUFGESCHÄUMTES  
MARONISÜPPCHEN MIT CROÛTONS  
\*\*\*

AUFGESCHNITTENES STEAK  
VOM SCHWEIZER MILCHKALB  
ZITRONENJUS

PLAIN IN PIGNA FRIES  
KAROTTEN MIT AHORNSIRUP  
SALBEI  
VALLE MAGGIA  
PFEFFER-SAUERRAHM  
\*\*\*

APFELCAKE · ZABAIONECRÈME  
UGANDA-VANILLE-GLACE

## HOTEL WALTHER LA TRATTORIA

«BENVENUTO»  
HAUSGEMACHTE FOCACCIA · PANE  
CARASAU · FRISCHKÄSEAUFSCHTRICH  
TAGGIASCA-OLIVEN  
\*\*\*

«CAROTA»  
ZITRONEN-RICOTTA · PINIENKERNE  
PISTAZIEN · MINZE · BASILIKUM  
\*\*\*

«FILLETTO DI MANZO»  
PFEFFERJUS · KARTOFFELPÜREE  
MIT SCAMORZAC ZUCCHETTI · ROTE  
ZWIEBELN · DATTERINI-TOMATEN  
\*\*\*

«PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA»  
HASELNUSS-PANNA COTTA  
MANDARINENSAUCE · SHISO-KRESSE  
MANDARINENSORBET