

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 Spezialitäten in einem anderen Hotel.

## HOTEL ALBRIS

KOCHENDÖRFER'S  
FISCH-VORSPEISE VARIATION  
MIT SWISS RÄUCHERLACHS AUS LOS-  
TALLO, THUNFISCHTARTAR  
UND FISCHKNUSPERLI  
\* \* \*  
REICHHALTIGE FISCH- UND  
MUSCHELSUPPE «ALBRIS»  
MIT KNOBLAUCHBROT  
\* \* \*  
GRIGLIATA MISTA  
GRILLIERTE ZANDERFILETS  
WOLFSBARSCHFILET · SAIBLING,  
EGLIFILETS UND RIESENKREVTEN,  
KRÄUTER-ZITRONENVINAIGRETTE  
SALZKARTOFFELN  
UND «ALBRIS» SPINAT  
\* \* \*  
KOCHENDÖRFER'S ENGADINERTORTE

## HOTEL BERNINA

RAUHLACHS MIT  
AVOCADOMOUSSE  
\* \* \*  
MARRONISÜPPCHEN MIT  
ENTENSPECK TATAR  
\* \* \*  
HIRSCH RACK ROSA GEBRATEN  
ARVEN-TAGLIATELLE  
ZWEIERLEI KÜRBIS  
\* \* \*  
LEBKUCHEN-PARFAIT MIT  
ZWETSCHGENKOPF

## GRAND HOTEL KRONENHOF

AMUSE BOUCHE  
\* \* \*  
THUNFISCH CARPACCIO  
GRAPEFRUIT · PEPERONCINI  
\* \* \*  
KALBSRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT  
ROHSCHINKEN UND ALPKÄSE  
PILZSAUCE  
CHAMPAGNER RISOTTO  
JUNGES GEMÜSE  
\* \* \*  
SCHOKOLADEN TRILOGIE

## GONDOLEZZA FONDUE- UND RACLETTEGONDEL

VITAL SALAT  
NÜSSLISALAT · FENCHEL  
RANDE · APFEL  
HONIG-SENF DRESSING  
\* \* \*  
«GLETSCHER FONDUE» MIT BROT  
ODER  
«GLETSCHER RACLETTE»  
MIT GSCHWELTI, CORNICHONS  
SILBERZWIEBELN  
\* \* \*  
HAUSGEMACHTE JOGHURTCRÈME  
«PIZ PALÜ» MIT RÔTELI LIKÖR  
UND KEMMERIBODEN  
MERINGUE-CRUNCH

## HOTEL MÜLLER MOUNTAIN LODGE

AMUSE BOUCHE  
\* \* \*  
NÜSSLISALAT MIT BIRNEN,  
NÜSSEN UND PARMESANSPÄNE  
\* \* \*  
CRÈMESUPPE VOM  
LILA BLUMENKOHL MIT  
GRIECHISCHEM JOGHURT  
\* \* \*  
HIRSCHFILETMEDAILLONS  
MIT COGNAC FLAMBIERT  
WACHOLDERSAUCE · POLENTA TA-  
RAGNA · ROTKRAUT · MARONI UND  
PREISELBEEREN  
\* \* \*  
PANNA COTTA MIT SAFRANFÄDEN  
UND ORANGENFILETS

## HOTEL STEINBOCK GASTSTUBEN

AMUSE BOUCHE  
\* \* \*  
LA CURUNA RAUHLACHS  
KRÄUTERWAFFEL  
ZITRONEN-FRISCHKÄSE  
GEPICKELTE ZWIEBELN · KRESSE  
\* \* \*  
COQ AU VIN  
KARTOFFELPÜREE  
TANNENSPECK · PERLZWIEBELN  
UND CHAMPIGNONS · RÜEBLI  
\* \* \*  
VICTORIA-SPONGE-CAKE  
VANILLEGLACE · EIERLIKÖRSAUCE

## SPORT HOTEL SPORTHÜTTA

VIVA LA GRISCHA BOWL  
BÜNDNER BIO-ROLLGERSTE  
RUCOLA · PEPERONI &  
KARTOFFELWÜRFEL · ERBSEN  
KIRSCHTOMATEN  
HAUSGEMACHTER BÜNDNER  
BERG-SAFRANHONIG DRESSING  
BAUMNUSSKERN-CRUNCH  
\* \* \*  
RACLETTELETTEN  
ZWEI VERSCHIEDENE  
RACLETTEKÄSE  
(GLETSCHER & GRÜNER PFEFFER)  
GESCHWELTE ALBULA  
BERGKARTOFFELN  
RACLETTEGEMÜSE  
ESSIGGÜRKLICH UND SILBERZWIEBEL  
\* \* \*  
ENGADINER LIABI  
VANILLEGLACÉ · SELBST  
EINGEKOCHE WILDPREISEL  
BEEREN · SCHLAGRAHM

## SPORT HOTEL SPORTSTÜBLI

SELLERIECRÈMESUPPE MIT  
TRÜFFEL UND REH  
KNOLLENSellerie · RAHM  
WINTERTRÜFFEL · MARINIERTES  
REHENTRECÔTE · BERGKRÄUTER  
\* \* \*  
SWISS SALM FILET 150 G  
WASABI-MAYONNAISE  
HAUSGEMACHTES  
HIMBEER-SALZ · LIMETTE  
DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL  
\* \* \*  
HAUSGEMACHTER ORANGEN-  
CHEESE CAKE  
INGWER-KEKSE · BUTTER  
FRISCHKÄSE · EINGEKOCHE  
KUMQUAT-ZWERGORANGEN  
HAUSGEMACHTES BLUTORANGEN-  
KALAMANSI SORBET

## HOTEL SARATZ

DREIERLEI VON DER  
LACHSFORELLE  
ZUCCHETTI  
MARINIERTES RADIESLI  
ZWIEBELCRÈME  
\* \* \*  
CASTELMAGNO-KÄSE RAVIOLI  
BUTTER-MINZE  
ZITRONENSAUCE  
\* \* \*  
GESCHMORTE KALBSBACKEN  
PUSCHLAVER POLENTA  
SPINAT  
\* \* \*  
SCHOKOLADEN MI-CRUIT  
VANILLE GLACE

## HOTEL WALTHER LA TRATTORIA

«BENVENUTO»  
HAUSGEMACHTES FOCACCIA  
PANE CARASAU  
FRISCHKÄSEAUSTRICH  
TAGGIASCA OLIVEN  
\* \* \*  
BURRATA · GESCHMORTE RANDEN  
SENFKÖRNER · BASILIKUM  
CROÛTONS  
\* \* \*  
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
SAFRAN-RISOTTO · JUNGER  
BLATTSPINAT · MARSALA-JUS  
\* \* \*  
ZUPPA INGLESE  
BISKUIT MIT VANILLECRÈME  
KANDIERTE FRÜCHTE UND LIKÖR

## HOTEL WALTHER GRAND RESTAURANT

AMUSE BOUCHE  
\* \* \*  
GETRÜFFELTES SELLERIESÜPPCHEN  
KRUSTELN · PETERSILIE  
\* \* \*  
SCHWEIZER RINDSFILET  
COGNAC-PFEFFERSAUCE  
KNUSPRIGE RÖSTI WÜRFEL  
JUNGE BOHNEN MIT TANNENSPECK  
\* \* \*  
LEMONTARTE MIT MERINGUE  
HIMBEERSORBET

# *Gut-zum-Druck*

Bitte angeben:

Auflage:

Für den erteilten Auftrag danken wir Ihnen bestens und senden Ihnen anbei einen Probedruck. Dieser ist für das Layout und den Text, nicht aber für den Druck und dessen Farbe massgebend. Wir bitten Sie, das Gut-zum-Druck nach genauer Prüfung zu unterzeichnen und zusammen mit dem Original zurückzusenden. Eventuelle Korrekturen sind genau und deutlich anzubringen, da bei einer Unterlassung jede Verantwortung abgelehnt werden müsste.



**Gammeter Media** Tel. 081 837 90 00