



# steinbock

PONTRESINA · ENGADIN

# allegra



## *E BUN APPETIT*

Der Steinbock kommt nicht von ungefähr ...

In den Bergen rund um Pontresina fühlt sich das Bündner Wappentier besonders wohl. Am Piz Albris (3'166 m), dem Pontresiner Hausberg ist eine der grössten Steinbockkolonien der Alpen zuhause.

Im Frühling treibt der Appetit auf frisches Gras die majestätischen Böcke auf die Wiesen gleich oberhalb des Hotel Steinbock. Ein tierisch schönes Erlebnis.

Mit dem **STEINBOCK ABC** stellen wir Ihnen unsere Namensvetter etwas genauer vor. Ihr Gegenüber weiss etwas anderes als Sie ...

### **STEINBOCK ABC - 01**

Wussten Sie, dass die Hinterbeine der Tiere länger sind als ihre Vorderbeine? Diese Veranlagung hilft den Klettermeistern auch an steilen Hängen sicher zu gehen.

Die Verbundenheit mit der Natur liest sich auch aus unserer Speisekarte.

Zubereitet wird frisch und saisonal, eingekauft wenn immer möglich von Produzenten in der Region. Doch nun **BUN APPETIT!**

*Ihre Anne-Rose & Thomas C. Walther  
mit Mira Hauns und allen Steinbock-Gastgebern*



vegetarisch · laktosefrei · ohne Gluten · vegan

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. · Prices in Swiss Francs including VAT

# kaltstart

## COLD STARTERS

<b>GRÜNER BLATTSALAT</b> <b>GREEN SALAD</b>	  V	<b>12</b>
<b>GEMISCHTER SALAT</b> <b>MIXED SALAD</b>		<b>14</b>
<b>SALATAUSWAHL VOM BUFFET</b> Abends in der Hochsaison <b>SALAD BUFFET</b> <i>In the evening during high season</i>		<b>17</b>
<b>STEINBOCK RINDSTATAR</b> 70 g / 140 g Schnittlauch-Mayonnaise, Röstzwiebeln, Schnittlauch-Öl, Toast <b>BEEFSTEAK TATAR</b> <i>Chive mayonnaise, fried onions, chive oil, toast</i>		<b>23 / 31</b>
<b>TRANCHE VOM GEBEIZTEN LACHS</b> Gurken-Carpaccio, Gin-Merrettich-Crème, Dill-Brioche <b>TRANCHE OF MARINATED SALMON</b> <i>Cucumber carpaccio, gin horseradish cream, dill brioche</i>		<b>27</b>
<b>BÜFFEL-MOZZARELLA</b> Weisser Spargel, Datterini-Tomaten, Bärlauch-Dressing, Grissini <b>BUFFALO MOZZARELLA</b> <i>White asparagus, datterini tomatoes, wild garlic dressing, grissini</i>		<b>24</b>



# suppe und so ...

## SOUP & CO.

### **BÜNDNER GERSTENSUPPE** **12 / 15**

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens

#### **GRISONS BARLEY SOUP**

*Probably the most famous local soup*

### **GEFLÜGELBOUILLON** **14**

Diablotins, Lauchstreifen

#### **POULTRY BROTH**

*Diablotins, leek strips*

### **SPARGELCREMESUPPE** **14**

Croûtons, Schnittlauch

#### **ASPARAGUS CREAM SOUP**

*Croutons, chives*



### **COLANI PLÄTTLI** **28**

Geräucherte und getrocknete Fleisch- & Käsespezialitäten  
aus der Region, Essiggemüse, Birnenbrot

#### **GRISONS AIR-DRIED MEAT**

*Local smoked and dried meat and cheese specialties, pickles,  
pear bread*



# ohne fleisch & fisch

## NO MEAT OR FISH

**GELBES THAI-CURRY**    V **26**

Blumenkohl, Thai-Auberginen, Kefen, Shiitake-Pilze, Jasminreis

**YELLOW THAI CURRY**

*Cauliflower, thai aubergines, snow peas, shiitake mushrooms,  
Jasmine rice*

**HANDGEMACHTE KARTOFFELRAVIOLI**  **29**

Grüner Spargel, Morcheln à la crème, Morteratsch Stein Käse

**HANDMADE POTATO RAVIOLI**

*Green asparagus, morels à la crème, Morteratsch stone cheese*

**WEISSER SPARGEL**   **29**

Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

**WHITE ASPARAGUS** *spring potatoes, hollandaise sauce*

Lassen Sie es uns wissen, wenn Ihnen eine kleine Portion  
lieber ist *Let us know if you prefer a small portion* **- 5**



# von hier ...

## LOCAL DISHES

### **HANDGEMACHTE CAPUNS** **26**

Herzhafte Teigwarenspezialität aus Graubünden  
Mangoldblatt-Wickel, Salsiz, Bündnerfleisch, Pesteda-Pfeffer,  
Peperoni-Zwiebel-Bergkäsesauce, Croûtons

#### **HANDMADE CAPUNS**

*Hearty pasta speciality from the region*

*Chard leaf wrap, air-dried Grisons meat, sweet pepper and onion-  
mountain cheese sauce, pesteda pepper, croutons*

### **ENGADINER KRAUTPIZOKELS** **22**

Spätzli-Spezialität mit Trockenfleisch, Wirsing, Spinat, Rahmsauce

#### **ENGADIN KRAUTPIZOKELS**

*Flour dumplings with dried meat, savoy cabbage, spinach, cream sauce*

### **POLENTA NACH ENGADINER ART** **19**

Maisgericht mit Speck und Bergkäse überbacken

#### **POLENTA ENGADIN STYLE**

*Gratinated with bacon and cheese*

### **RÖSTI «SÄUMERTELLER»** **25**

Speck, Zwiebeln, Kümmel, zwei Spiegeleier

#### **ROESTI «SÄUMERTELLER»**

*Bacon, onions, caraway seeds, two fried eggs*



**RÖSTI «COLANI»**   **25**

Überbacken mit würzigem Bergkäse

**ROESTI «COLANI»**

*Gratinated with mountain cheese*

**RÖSTI «RUSTICO»**  **27**

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce

**ROESTI «RUSTICO»**

*Veal sausage, onion sauce*

# fischers fritz

## FISH DISHES

**STEINBUTTMEDAILLON** **45**

Kräuter-Crunch, Zitronen-Safransauce, konfierte Kartoffeln,  
junger Blattspinat

**TURBOT MEDALLION**

*Herb crunch, lemon saffron sauce, confit potatoes,  
young spinach leaves*

**GEBRATENES SCHWEIZER ZANDERFILET** **39**

Meerrettich-Beurre blanc, Randen-Gersotto, Schnittlauch,  
Federkohl-Chips

**ROASTED SWISS PIKE PERCH**

*Horseradish beurre blanc, beetroot gersotto, chives, kale chips*



# tierisch gut ...

## SOME GOOD MEAT

<b>KALBSGESCHNETZELTES</b>		<b>43</b>
nach Zürcher Art, Butterrösti		
<b>SLICED VEAL</b>		
<i>Zurich style, buttered roesti</i>		
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>		<b>45</b>
Pommes frites, buntes Gemüse		
<b>VIENNES VEAL ESCALOPE</b>		
<i>French fries, colourful vegetables</i>		
<b>ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND</b>		<b>45</b>
Rotweinsauce mit Senfkörnern, Kartoffelroulade mit Kräutern, Zwiebeln und Tannenspeck, junger Blattspinat		
<b>ENTRECÔTE OF SWISS BEEF</b>		
<i>Red wine gravy with mustard seeds, potato roll with herbs, onions and fir bacon, young spinach leaves</i>		
<b>WEISSER SPARGEL</b>		
Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise		
<b>WHITE ASPARAGUS</b>		
<i>Spring potatoes, hollandaise sauce</i>		
<b>mit gekochtem Schinken oder Bündner Rohschinken</b>		<b>36</b>
<i>with ham or Grisons raw ham</i>		
<b>mit Wiener Schnitzel oder Kalbspaillard</b>		<b>45</b>
<i>with viennes veal escalope or veal paillard</i>		



# süss, süsser ...

## THE SWEET TABOO

<b>RHABARBER-SCHNITTE</b>		<b>13</b>
Erdbeer-Rhabarber Kompott, Schlagrahm		
<b>RHUBARB CLICE</b>		
<i>Strawberry-rhubarb compote, whipped cream</i>		
<b>RISTRETTO AMARETTO</b>		<b>12</b>
Espresso, Kaffeeglace, Amaretto, Schlagrahm		
<i>Espresso, coffee ice cream, Amaretto liquor, whipped cream</i>		
<b>SORBET COLONEL</b>	  	<b>13</b>
2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka		
<i>2 scoops of lemon sorbet, Vodka</i>		
<b>COUPE DANEMARK</b>		<b>12</b>
2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm		
<i>2 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>		
<b>GIOLITO ICE CREAM</b>	 	<b>4</b>
Kaffee, Stracciatella, Vanille, Milkschokolade		
Limone, Himbeer, Mango. Pro Kugel		
<i>Coffee, stracciatella, vanilla, milk chocolate</i>		
<i>Lime, raspberry, mango. Per scoop</i>		
mit Rahm	<i>with whipped cream</i>	<b>+1.50</b>





### **Unverträglichkeiten**

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über die allergenen Zutaten.

### ***Allergens***

*Our staff will be happy to provide you with information about allergenic ingredients.*

### **Herkunft von Fleisch & Fisch**

Rind, Kalb & Schwein aus der Schweiz

Steinbutt aus Holland

Zander aus der Schweiz

### ***Origin of our meat & fish***

*Beef, veal & porc from Switzerland*

*Turbot from Holland*

*Pike perch from Switzerland*