



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Speisen zur eigenen Menügestaltung

Kalte Vorspeisen

"Der mild geräucherte schottische Wildlachs" als Törtchen, als knuspriges Mille Feuille und als Sashimi	CHF 35,00
Baliklachs und mediterrane vegetarische Frühlingsrolle mit Limettensauerrahm und Kaviar	CHF 37,00
Black Tiger Riesencrevetten an Avocadotartar, grillierten Zucchini und Trockentomaten-Pinienkernvinaigrette	CHF 29,00
Mousse aus Blumenkohl mit Kaninchenfilet im Filoteig	CHF 27,00
Gebrautes Hummermedaillon an Beluga Linsen-Gemüsevinaigrette auf konfiertem Fenchel mit Oliven und Sauce Rouille	CHF 39,00
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Salbeitaglierini, gehobeltem Bündner Bergkäse und Gemüse-Schnittlauchvinaigrette	CHF 36,00
Duett aus Lachs und Jakobsmuschel mit Safran-Kartoffelmousseline und kurz gebratener Jakobsmuschel	CHF 34,00
Atlantik Thunfisch in der Pfefferkruste an Scampitartar serviert mit Trüffelvinaigrette	CHF 38,00
Mille Feuille aus Gänseleberterrinen und geräucherter Gänsebrust an Bratapfel Chutney mit getoastetem Butterzopf	CHF 39,00
Pochiertes Kalbsfilet mit Sauce Verte an jungem Gemüse und knusprigem Focacciachip	CHF 36,00
Zweierlei Peperonimousse mit in Kräutern gebratenem Milchlamfilet und Nadelbohnen Salat	CHF 32,00



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Suppen

Pot Au Feu aus Seezunge und Flusskrebse	CHF 25,00
Klarer "Kalbspower" aus Kalbstafelspitz mit Gemüse und seinem Ravioli	CHF 21,00
Champagnerschaumsuppe mit Krebsenöl und Steinbuttcroûstillant	CHF 26,00
Nüsslisamtsuppe mit Bündner Trockenfleisch-Brioche	CHF 19,00
Leichte Cremesuppe aus der Brunnenkresse mit weißem Trüffelöl und langsam pochiertem Wildlachs.	CHF 23,00
Pfifferlingscapuccino mit Gänseleber Panna Cotta	CHF 23,00
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry, Gemüse und Käsegebäck	CHF 19,00
Milde Curryschaumsuppe mit Zitronengras, Koriander und Langustenmedaillon	CHF 25,00
Klassische Hummerschaumsuppe	CHF 22,00
Ingwer-Lauch-Tee mit Maispouletstreifen in Sesam	CHF 18,00
Essenz von Ramatitomaten mit Ricotta-Basilikum Tortellini	CHF 19,00



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

★★★★★

Warme Vorspeisen

Baby-Maispoulardenbrust an Kartoffelespuma mit Pfifferlingen und weissem Weinbergpfrsich	CHF 34,00 *CHF 49,00
Agnolotti aus Zander an kräftiger Bouillabaisse serviert mit Chorizo	CHF 32,00 *CHF 47,00
Wildfangsteinbutt mit seinem Ravioli, an Kopfsalat-Verjusschaum und soufflierte Zucchini-Blüte	CHF 44,00 *CHF 64,00
Cassolette aus Jakobsmuschel und Gemüse serviert auf cremiger Polenta an leichter Vanille-Velouté	CHF 33,00 *CHF 47,00
St. Pierre Filet an Trockentomaten-Fenchelsalsa mit Pancetta und jungem Gemüse auf Basilikum-Kartoffelmousseline	CHF 39,00 *CHF 53,00
Rehrückenfilet im Brickgteig mit Steinpilz-Mascarponeravioli und grünem Spargel	CHF 37,00 *CHF 52,00
Lauwarme Roulade aus Seezunge mit gebratener Garnele mit Artischocken und jungen Vanillekarotten auf luftigem Kartoffelblini	CHF 36,00 *CHF 51,00
Jakobsmuscheln im Rucolacrêpe mit Hummer auf Bohnen-Linsen Gemüse	CHF 38,00 *CHF 59,00

* als Hauptgang



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Hauptspeisen

Fleisch und Geflügel

Kalbsfilet mit Kräutern im Ofen gebraten mit getrüffelten Kartoffelplätzchen und Gemüse-cassolette	CHF 56,00
Duett aus Kalbsfilet und Kalbshacktätschli "De Luxe" auf leichtem Rahmgemüse und lauwarmem Blätterteig	CHF 59,00
Rosa gebratener Simmentaler Kalbsrücken an Cognacrahmsauce mit einer Griesterrine als Soufflé und Apfel-Lauchgemüse	CHF 52,00
Puschlaver Milchlammkarree in der Kräuter-Käsekruste mit gebratenen Olivengnocchi, Schmorgemüse und Minilattich	CHF 49,00
Duett aus Jungochsenfilet und in Barolo geschmorter Ochsenbacke, an Thymian-Quarktaschen und getrüffeltem Mini Patisson	CHF 56,00
Lammkarre an kleinem Ratatouille und Polentastrudel	CHF 53,00
Rosa gebratenes Berninaroastbeef an Sauce Bearnaise mit Kartoffel-Selleriegratin und buntem Bohnengemüse	CHF 51,00
U.S. Rinderfilet "Colbert" mit Lardo di Colonata auf mediterranem Olivengemüse und Riccota-Kräuterravioli	CHF 62,00
Barberie Entenbrust an Orangen-Sternanisjus mit Kartoffel Rosmarin-Plätzchen und jungem Gemüse	CHF 49,00
U.S. Entrecôte rosa gebraten auf Nadelbohnen und Sellerie-Kartoffel Gratin	CHF 54,00
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Pfeffer-Schalottenjus und Sesam-Kartoffel-Gebäck	CHF 58,00



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Fisch und Krustentiere

Zandermedaillon an Champagnersauce auf Crevetten-Stampfkartoffeln und grünem Spargel	CHF 48,00
Wildlachssteak an Krustentiernage auf Blattspinat und Gemüse-Basmati-Reis	CHF 45,00
Seeteufelfilet im San Daniele Schinken auf grillierter Zucchini und gebratenen Griessgnocchi	CHF 54,00
Knusprig gebratener Wolfsbarsch an Bouillabaisse auf sämigem Petersilienrisotto und Cherry Tomaten	CHF 48,00
Dorade Royal auf der Haut gebraten an Safranschaum mit Ratatouillequiche und braisiertem Fenchel	CHF 45,00



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

★★★★★

Käse

Geschmolzener Crottin de Chavignole auf Graubrot	CHF 22,00
Bergkäse-Soufflé mit Pflaumen Chutney	CHF 20,00
Warmer Brie de Meaux mit Trüffeln auf Kürbiswaffeln	CHF 29,00
Warmer Brie de Meaux mit Kürbiswaffeln	CHF 19,00
Bergtaleggio mit Oliven-Stampfkartoffeln und Aprikosensenf	CHF 21,00
Bündner Käse Spezialitäten Teller	CHF 18,00
Stilton mit Portwein	CHF 22,00
Gebackener Ziegenkäseknödel mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum	CHF 24,00



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

★★★★★

Dessert

Beerentiramisu mit Grappasauce an Zitrusfrüchte und Orangen-Campari-Glace	CHF 21,00
Erdbeerjalousie aus Krokantblätterteig mit hausgerührtem Karamellrahmglace und Erdbeer-Champagnersüppchen	CHF 22,00
Amaretto-Eispraline mit Pfefferminz-Stracciatella, Mandelkrokant und Passionsfruchtschaum	CHF 18,00
Pralinenmousse im Baumkuchenmantel mit Eierlikörglace und Zwetschgen Tarte	CHF 20,00
Ofenfrischer Beerenstrudel mit weißem Espressoglace und Marsalasabayon	CHF 21,00
Engadiner Nuss-Soufflé mit geschmolzenen Honigkirschen in Balsamico an Cantuccini-Tahiti-Vanilleglace	CHF 23,00
Ananasgazpacho mit Champagnergranité, lauwarmem Mandelgebäck und marinierten Beeren	CHF 24,00
Unser Schokoladen Chili Bonbon mit Mandarinenglace und Champagnermousse	CHF 22,00
Die Süße Grand Hotel Kronenhof Verführung	CHF 22,00
Marinierte Früchte aus dem knusprigen Krokantfüllhorn mit Eier-Cognacglace	CHF 20,00
Ideen aus Lindt Schokolade (Mousse, Parfait und Kuchen)	CHF 20,00
Frische Früchte mit Grand Manier Bourbon-Vanilleglace	CHF 18,00
Dessertbuffet (Min. 25 Pax)	CHF 34,00
Passionsfrucht-Törtchen im Haselnussbiskuit	CHF 21,00

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.6% MwSt., Service und Taxen