GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

KRONENSTÜBLI

SPEISEKARTE
THE MENU
Il MENU

Unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern
Meat provenance:
La nostra carne proviene dai seguenti paesi:
Gefügel aus Frankreich / Poultry from France / Volatili, Francia
Rind aus der Schweiz / Beef from Switzerland / Manzo, Svizzera
Kalb und Lamm aus der Schweiz / Veal and lamb from Switzerland / Vitello e agnello, Svizzera

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8 % MwSt. / All prices are in CHF and including 8% VAT / I prezzi sono in CHF 8% di IVA compresa

MENU

Thunfisch Carpaccio
Katalanische Sprossen / Radieschen / Kalbs Mayonnaise / Kapern

Tuna carpaccio
Catalan sprouts / radishes / veal mayonnaise / capers

Carpaccio di tonno
Puntarelle / ravanelli / maionese vitellaia / capperi

Truthahn Consommé / Blüten Aromen
Entenleber / Baguette / Kräuter

Turkey consommé / flower flavours
Duck liver / baguette / herbs

Consommé di tacchino / gusto floreale
Fegato grasso / baguette / erbe

Wolfsbarsch
Morcheln / Xeres Essig / Buchweizen

Sea bass
Morels / Xeres vinegar / buckwheat

Branzino
Spugnole / aceto di Xeres / grano saraceno

Rindsfilet
Trüffel Kartoffel Mousseline / Camembert / bunter Baby Mangold

Fillet of beef
Truffle potato mousseline / Camembert / colourful baby chard

Filetto di manzo
Mousseline di patate tartufata / Camembert / costine colorate

Überraschung von unserem Chef Pâtissier

Surprise from our Chef Pâtissier

Sorpresa del Chef pasticcere

Menu Preis
Menu price
Prezzo del menu

165.00

Drei Gänge (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
Three courses (starter, main course, dessert)
Menu a tre portate (antipasto, secondo e dolce)

111.00

VITALMENU

Bretonischer Hummer in salziger Butter
Karotten Variation / Williams Birne / Curry

Breton lobster
Variation of carrots / William pear / curry / wild garlic

Astice blue rosolato nel burro salato
Variazione di carote / pere Williams / curry dolce

Fisch Elixier
Safran / Abalone / Zwiebelcreme / Tomaten / Ravioli

Fish elixir
Saffron / Abalone / onion cream / tomatoes / ravioli

Zuppa di pesce
Zafferano / Abalone / crema di cipolle / pomodorini / ravioli

Seeteufel
Bärlauch / Brokkoli Fiolaro / Kartoffeln

Monkfish
Wild garlic / broccoli fiolaro / potatoes

Pescatrice
Aglio Orsino / broccoli fiolaro / patate

Piña Colada
Baby Ananas / Kokonuss / Rum

Piña Colada
Baby pineapple / coconut / rum

Piña Colada
Baby Ananas / noce di cocco / rum

Menu Preis
Menu price
Prezzo del menu

122.00

Drei Gänge (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
Three courses (starter, main course, dessert)
Menu a tre portate (antipasto, secondo e dolce)

98.00

VORSPEISEN / STARTERS / ANTIPASTI

Thunfisch Carpaccio 36.00
Katalanische Sprossen / Radieschen / Kalbs Mayonnaise / Kapern

Tuna carpaccio
Catalan sprouts / radishes / veal mayonnaise / capers

Carpaccio di tonno
Puntarelle / ravanelli / maionese vitellaia / capperi

Bretonischer Hummer in salziger Butter 35.00
Karotten Variation / Williams Birne / Curry

Breton lobster
Variation of carrots / William pear / curry / wild garlic

Astice blue rosolato nel burro salato
Variazione di carote / pere Williams / curry dolce

Gebratene Entenleber 37.00
Apfel / grüner Spargel / Calvados-Trüffel Sauce

Sautéed duck liver
Apple / green asparagus / Calvados truffle sauce

Fegato grasso spadellato
Mele / asparagi verdi / salsa di Calvados e tartufo

Artischocken Variation 29.00
Büffel Ricotta / fermentierter Knoblauch / Kräuter-Mayonnaise

Artichoke variation
Buffalo ricotta / fermented garlic / herbal mayonnaise

Variazione di carciofi
Ricotta di bufala / aglio fermentato / maionese alle erbe

„Unser Kaviar-Ei“ 59.00
Kaviar «Osietra» (5 Gramm)
Rührei / Spinat / Meerrettich-Sauerrahmsahne

“Our caviar egg”
Caviar «Imperial Osietra» (5 grams)
scrambled eggs / spinach / horseradish sour cream sauce

“Il nostro Uovo Caviale”
Caviale Imperiale Oscietra (5 gr) su letto di crema di spinaci
uovo strapazzato / crema acida al rafano

SUPPEN / SOUPS / MINESTRE

Truthahn Consommé / Blüten Aromen 25.00
Entenleber / Baguette / Kräuter

Turkey consommé / flower flavours
Duck liver / baguette / herbs

Consommé di tacchino / gusto floreale
Fegato grasso / baguette / erbe

Grüne Gemüsecremesuppe 23.00
Crevetten / Baumnuss Ravioli / Ziegenkäse

Green vegetable cream soup
Shrimps / walnut ravioli / goat cheese

Crema di verdure verdi
Gamberi / ravioli alle noci / crema di formaggio di capra

Fisch Elixier 24.00
Safran / Abalone / Zwiebelcreme / Tomaten / Ravioli

Fish elixir
Saffron / Abalone / onion cream / tomatoes / ravioli

Zuppa di pesce
Zafferano / Abalone / crema di cipolle / pomodorini / ravioli

CANARD À LA PRESSE

Einer der spektakulärsten Klassiker der französischen Küche blüht wieder auf, erleben Sie die einzigartige Zubereitung und das hervorragende Geschmackserlebnis des Gerichtes «Ente Rouen Art».

One of the most spectacular classics of the French cuisine flourishes again.
Witness the unique preparation and exceptional taste of a "Duck Rouen style"

Una preparazione spettacolare della cucina francese classica. Rivivete questa straordinaria preparazione con tutti i suoi aromi e sapori unici di questo piatto "Anatra alla Rouen"

Rouen Ente / Champagnerkraut / Schupfnudel
Edelpilze / wilde Feigen in Portwein
Rouen duck / Champagne cabbage / finger-shaped potato dumplings
Mushrooms / wild figs in port wine
Anatra Rouen / crauti allo Champagne / gnocchi di patate
Funghi / fichi marinati al Porto

2 Personen in zwei Gängen serviert *2 persons served in 2 courses* *2 persone, servita in due portate*	**pro Person** *per person* *a persona*	**98.00**
4 Personen in einem Gang serviert mit gebratener Gänseleber *4 persons served in 1 course with fried goose liver* *4 persone, servita in una portata con fegato d'oca saltato*	**pro Person** *per person* *a persona*	**75.00**

PASTA

	Zwischengang *Entremets* *Mezza porzione*	*Hauptgang* *Main course* *Porzione*
Brasato Ravioli **Grüner Spargel / Trüffel Jus / Parmesan** *Ravioli of braised meet* *Green asparagus / truffle jus / parmesan cheese* *Ravioli di brasato* *Asparagi verdi / sugo al tartufo / parmigiano*	28.00	34.00
Kartoffel Gnocchi **Peperoncino / Sprossenbrokkoli / konfiertes Kaninchen** *Potato gnocchi* *Peperoncino / palm kale / confit rabbit* *Gnocchi di patate* *Peperoncino / cima di rapa / coniglio confitato*	32.00	38.00
Carnaroli Risotto **Calamaretti / Erbsen / Favé Bohnen** *Carnaroli risotto* *Calamari / peas / fava beans* *Carnaroli risotto* *Calamaretti / pisellini dolci / fava primizia*	28.00	34.00

FISCH / MAIN DISHES – FISH / SECONDI DI PESCE

	Zwischengang *Entremets* *Mezza porzione*	*Hauptgang* *Main course* *Porzione*
Wolfsbarsch **Morcheln / Xeres Essig / Buchweizen** *Sea bass* *Morels / Xeres vinegar / buckwheat* *Branzino* *Spugnole / aceto di Xeres / grano saraceno*	41.00	51.00
Seeteufel **Bärlauch / Brokkoli Fiolaro / Kartoffeln** *Monkfish* *Wild garlic / broccoli fiolaro / potatoes* *Pescatrice* *Aglio Orsino / broccoli fiolaro / patate*	43.00	53.00
Saibling im Sud gegart **Zitronengras / Tee / Gurke / Gerste / Gemüse** *Char braised in vegetable stock* *Lemon grass / tea / cucumber / barley / vegetables* *Salmerino affogato* *Citronella / the / cetriolo / orzo / verdure*	38.00	49.00

FLEISCH / MAIN DISHES - MEAT / SECONDI DI CARNE

Wollschwein & Graue Crevetten **Kartoffeln-Algen Gnocchi / junger Spinat / Sorrento Zitrone-Selleriecrème** *Wolly pig & grey shrimps* *Potato seaweed gnocchi / young spinach / Sorrento lemon celery cream* *Maiale lanuto & gamberi grigi* *Gnocchi di patate alle alghe / spinaci / sedano cremoso al limone di Sorrento*	62.00
Rinds Filet **Trüffel Kartoffel Mousseline / Camembert / bunter Baby Mangold** *Fillet of beef* *Truffle potato mousseline / Camembert / colourful baby chard* *Filetto di manzo* *Mousseline di patate tartufata / Camembert / costine colorate*	65.00
Bio Lamm unter der Kohlekruste **Mönchsbart / Polenta Corvina / gelbe Karotten** *Bio lamb under a carbon crust* *Friar's beard / Polenta Corvina / yellow carrots* *Agnello biologico sotto una crosta di cenere* *Barba di frate / polenta Corvina / carote gialle*	62.00

KÄSE / CHEESE / FORMAGGI

Piora Alpkäse 26.00
Maisbrot / Feigen-Portwein Konfitüre

Piora alp cheese
Corn bread / fig port wine jam

Formaggio dell'Alpe Piora
Pane al Mais / confettura Fichi al porto rosso

DESSERT / DOLCI

Würfel aus 72% Cuba Schokolade 22.00
Karamel / Salz / Erdnüsse

Cube of 72% Cuba chocolate
Caramel / salt / peanuts

Cubo di "Cuba 72%"
Caramello / sale / arachidi

Mango 20.00
Joghurt / Farina Bona / Fingerlime

Mango
Yoghurt / corn flour / finger lime

Mango
Yogurt / Farina Bona / limone caviale

Piña Colada 18.00
Baby Ananas / Kokonuss / Rum

Piña Colada
Baby pineapple / coconut / rum

Piña Colada
Baby Ananas / noce di cocco / rum

Überraschung von unserem Chef Pâtissier 20.00

Surprise of our Chef Pâtissier

Sorpresa del Chef pasticcere