



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

KRONENSTÜBLI

Allegra liebe Gäste

Wir, Chef de Cuisine Fabrizio Piantanida, Gastgeberin Sonja Jörg und unser Team, freuen uns sehr, Sie heute Abend bei uns zu Tische zu haben. Dabei ist uns ein individueller, persönlicher Service und die ausgezeichnete Qualität unserer Speisen genauso wichtig wie, dass Sie sich ganz wie zuhause fühlen!

Gemeinsam mit unserem fantastischen Team geben wir stets unser Bestes, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bescheren.

Herzlichst,

Fabrizio Piantanida & Sonja Jörg

Allegra dear guests,

We, Chef de Cuisine Fabrizio Piantanida, hostess Sonja Jörg and our team, are very happy to have you at our table this evening. Individual, personalised service and the excellent quality of our dishes are just as important to us as making you completely feel at home!

Together with our fantastic team, we always do our very best to give you an unforgettable experience and to convince you to come visit us again soon.

Sincerely,

Fabrizio Piantanida & Sonja Jörg

Allegra cari ospiti,

Noi, lo Chef di cucina Fabrizio Piantanida, l'oste Sonja Jörg e il nostro team, siamo lieti di avervi alla nostra tavola questa sera. Il servizio individuale e personalizzato e l'eccellente qualità dei nostri piatti sono per noi importanti quanto il farvi sentire come a casa vostra!

Insieme al nostro team, facciamo sempre del nostro meglio per regalarvi un'esperienza indimenticabile.

Cordiali saluti,

Fabrizio Piantanida & Sonja Jörg

Degustations Menü

Tasting menu

Menu degustazione

Tatar vom Berg Saibling

Tannenbaumöl / knackiger Gemüsesalat

Tatar of mountain char

Fir tree oil / crunchy vegetable salad

Tartar di salmerino alpino

Olio di pino / insalata croccante di verdure



Französische Entenleber Terrine

Himbeersauce / Thymianbrioche

French duck liver terrine

Raspberry sauce / thyme brioche

Terrina di fegato d'anatra francese

Salsa al lampone / brioche al timo



Tomaten Crèmesuppe

Stracciatella / Basilikumcrème / Olivenöl Croûtons

Tomato cream soup

Stracciatella / basil cream / olive oil croutons

Crema di pomodori

Stracciatella / crema di basilico / crostini al olio d'oliva



Tortelli gefüllt mit geschmorter Kalbsbrust

Piemonteser Steinpilzsauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP

Tortelli stuffed with braised veal breast

Piemontese porcini mushroom sauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP

Tortelli farciti con petto di vitello brasato

Salsa Piemontese ai funghi porcini / Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP



Wildfang Wolfsbarsch

Sardellen Mayonnaise / Aubergine / dreifarbige Datterino Tomaten

Wild catch seabass

Anchovy mayonnaise / aubergine / tricolour datterino tomatoes

Branzino selvatico

Maionese d'acciughe / melanzane / datterini colorati



Regionales Lammkarree

Petersilien -Zitronen Kruste / Mangold / Buchweizen - Kartoffel Gnocchetti

Regional rack of lamb

Parsley - lemon crust / chard / buckwheat - potato gnocchetti

Carrè d'agnello della regione

Crosta di prezzemolo e limone / coste / gnocchetti patate e grano saraceno



Komposition von Pistazien & Erdbeeren

Pistazien Erdbeerschnitte / Erdbeeren Holundergel / Karamellisierte Pistazien

Composition of pistachios & strawberries

Pistachio strawberry slice / strawberry elderberry gel / caramelised pistachios

Composizione al pistacchio e fragole

Fetta di pistacchio e fragola / gel al sambuco e fragola / pistacchi caramellati

Menü Preis / Menu price / Prezzo del menu

198

Vier Gang Menü (Tatar / Suppe / Lamm / Komposition)

Four courses (tatar / soup / lamb / composition)

Menu a quattro portate (tartar / zuppa / agnello / composizione)

Menü Preis / Menu price / Prezzo del menu

125

Geniesser Menü
Indulgence menu
Menu Sapori

Geräucherter Kanadischer Hummer

Mango / Ananas / Chili / Rucola
Smoked Canadian lobster
Mango / pineapple / chilli / rocket salad
Astice Canadese affumicato
Mango / ananas / peperoncino / rucola



Essenz vom Puschlaver Freiland Huhn

Krokette / Salat / Totentrompeten Sauce
Essence of Val Poschiavo valley free-range chicken
Croquette / salad / trumpet mushroom sauce
Essenza di Gallina del Val Poschiavo
La crochetta / insalata / salsa con trombette dei morti



St. Gotthard Zander

Broccoli / Mandel / Nussbitterschaum / Venere Reis
St. Gotthard pike perch
Broccoli / almond / nut butter foam / Venere rice
Trancio di lucioperca del San Gottardo
Broccoli / Mandorle / spuma al burro nocciola / riso venere



Black Angus Rinds Filet

Eierschwämmli / Malanser Rotweinsauce/ Variation von der Zucchetti / Kartoffel Churros
Black Angus beef tenderloin
Chanterelle / Malans red wine sauce / variation of the courgette / potato churros
Filetto di Black Angus
Gallinacci / salsa al vino rosso di Malans / variazione di zucchetti / Churros di patate



Mousse von der Maracaibo Schokolade

Kirsch Panna Cotta / Kakaofruchtsorbet / Schokoladengranola
Maracaibo chocolate mousse
Cherry panna cotta / cocoa fruit sorbet / chocolate granola
Mousse al cioccolato Maracaibo
Panna cotta alle ciliegie / sorbetto al frutto di cacao / granella al cioccolato

Menü Preis / Menu price / Prezzo del menu
158

Drei Gang Menü (Hummer / Rinds Filet / Mousse)

Three courses (lobster / beef tenderloin / mousse)
Menu a tre portate (astice / filetto / mousse)
103

VORSPEISEN / *STARTERS* / ANTIPASTI

Geräucherter Kanadischer Hummer

Mango / Ananas / Chili / Rucola

Smoked Canadian lobster

Mango / pineapple / chilli / rocket salad

Astice Canadese affumicato

Mango / ananas / peperoncino / rucola

42

Tatar vom Berg Saibling

Tannenbaumöl / knackiger Gemüsesalat

Tatar of mountain char

Fir tree oil / crunchy vegetable salad

Tartar di salmerino alpino

Olio di pino / insalata croccante di verdure

38

Französische Entenleber Terrine

Himbeersauce / Thymianbrioche

French duck liver terrine

Raspberry sauce / thyme brioche

Terrina di fegato d'anatra francese

Salsa al lampone / brioche al timo

40

KLASSIKER / *CLASSIC* / CLASSICO

„Unser Kaviar-Ei“

Kaviar «*Osietra Imperial*» (fünf Gramm)

Rührei / Spinat / Meerrettich-Sauerrahmsahne

62

“Our caviar egg”

Caviar «Imperial Osietra» (five grams)

scrambled eggs / spinach / horseradish sour cream sauce

“Il nostro Uovo Caviale”

Caviale Imperiale Oscietra (cinque gr)

crema di spinaci / uovo strapazzato / crema acida al rafano

SUPPEN / *SOUPS* / MINESTRE

Tomaten Crèmesuppe

Stracciatella / Basilikumcrème / Olivenöl Croûtons

Tomato cream soup

Stracciatella / basil cream / olive oil croutons

Crema di pomodori

Stracciatella / crema di basilico / Crostini al olio d'oliva

24

Essenz vom Puschlaver Freiland Huhn

Krokette / Salat / Totentrompeten Sauce

Essence of Val Poschiavo valley free-range chicken

Croquette / salad / trumpet mushroom sauce

Essenza di Gallina Val Poschiavo

La crochetta / insalata / salsa con trombette dei morti

30

EMPFEHLUNG AB 2 PERSONEN
RECOMMENDATION FROM 2 PERSONS
SECONDI PIATTI, A PARTIRE DA 2 PERSONE



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 / Schupfnudeln
Edelpilze / wilde Feigen in Portwein**

Rouen duck / Champagne cabbage / 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

4 Personen in einem Gang serviert mit gebratener Entenleber

4 persons served in 1 course with fried duck liver

4 persone servita in una portata con fegato d'anatra

pro Person

per person

a persona

75

PASTA

	K/S/P	G/L/G
Tortelli gefüllt mit geschmorter Kalbsbrust	30	36
Piemonteser Steinpilzsauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP		
<i>Tortelli stuffed with braised veal breast</i>		
<i>Piemontese porcini mushroom sauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP</i>		
Tortelli farciti con petto di vitello brasato		
Salsa Piemontese ai funghi porcini / Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP		
Carnaroli Risotto mit Drachenkopf	31	37
Seine Sauce / Gemüseperlen / Bottarga		
<i>Carnaroli risotto with scorpionfish</i>		
<i>It's sauce / vegetable balls / Bottarga</i>		
Risotto al Carnaroli con scorfano		
<i>Sua salsa / perle di verdure / bottarga</i>		
Vegane Buchweizen Ravioli	28	34
Tofu-Ricotta-Spinatfüllung / Gemüsejus		
<i>Vegan buckwheat ravioli</i>		
<i>Tofu-ricotta-spinach filling / vegetable jus</i>		
Ravioli vegani di grano saraceno		
Ripieno di tofu-ricotta-spinaci / jus di verdure		

FISCH / FISH / PESCE

Wildfang Wolfsbarsch

56

Sardellen Mayonnaise / Aubergine / dreifarbige Datterino Tomaten

Wild catch seabass

Anchovy mayonnaise / aubergine / tricolour datterino tomatoes

Branzino selvatico

Maionese d'acciughe / melanzane / datterini colorati

St. Gotthard Zander

49

Broccoli / Mandel / Nussbitterschaum / Venere Reis

St. Gotthard pike perch

Broccoli / almond / nut butter foam / Venere rice

Trancio di lucioperca del San Gottardo

Broccoli / Mandorle / spuma al burro nocciola / riso Venere

FLEISCH / MEAT / CARNE

Black Angus Rinds Filet

69

Eierschwämmli / Malanser Rotweinsauce/ Variation von der Zucchetti / Kartoffel Churros

Black Angus beef tenderloin

Chanterelle / Malans red wine sauce / variation of the courgette / potato churros

Filetto di Black Angus

Gallinacci / salsa al vino rosso di Malans / variazione di zucchetti / Churros di patate

Regionales Lammkarree

62

Petersilien - Zitrone Kruste / Mangold / Buchweizen - Kartoffel Gnocchetti

Regional rack of lamb

Parsley - lemon crust / chard / buckwheat - potato gnocchetti

Carrè d'agnello della regione

Crosta di prezzemolo e limone / coste / gnocchetti patate e grano saraceno

KÄSE / CHEESE / FORMAGGI

Regionaler und internationaler Käse

Local and international cheese

Selezione di formaggi regionali e internazionali

28

DESSERT / DOLCI

Mousse von der Maracaibo Schokolade

Kirsch Panna Cotta / Kakaofruchtsorbet / Schokoladengranola

Maracaibo chocolate mousse

Cherry panna cotta / cocoa fruit sorbet / chocolate granola

Mousse al cioccolato Maracaibo

Panna cotta alle ciliegie / sorbetto al frutto di cacao / granella al cioccolato

25

Komposition von Pistazien & Erdbeeren

Pistazien Erdbeerschnitte / Erdbeer Holundergel / Karamellisierte Pistazien

Composition of pistachios & strawberries

Pistachio strawberry slice / strawberry elderberry gel / caramelised pistachios

Composizione al pistacchio e fragole

Fetta di pistacchio e fragole / gel al sambuco e fragola / pistacchi caramellati

24

Karamellsoufflé mit Passionsfruchtkern

Mangokompott / Walnuss-Karamellglace

Caramel soufflé with core of passion fruit

Mango compote / walnut caramel ice cream

Soufflé al caramello con cuore al frutto della passione

Composta di mango / gelato al caramello e noci

26

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Meat/fish provenance:

La nostra carne/pesce proviene dai seguenti paesi:

Geflügel aus Frankreich / *poultry from France* / volatili, Francia

Huhn aus der Schweiz / *chicken from Switzerland* / pollo, Svizzera

Rind aus der Schweiz / *beef from Switzerland* / manzo, Svizzera

Lamm aus der Schweiz / *lamb from Switzerland* / agnello, Svizzera

Kalb aus der Schweiz / *veal from Switzerland* / vitello, Svizzera

Lachs aus der Schweiz / *salmon from Switzerland* / salmone, Svizzera

Zander aus der Schweiz / *pike perch from Switzerland* / lucioperca, Svizzera

Wolfsbarsch aus dem Nordostatlantik / *seabass from North-East Atlantic* / branzino di Atlantico nord-est (FAO27)

Drachenkopf aus Italien / *scorpionfish from Italy* / scorfano, Italia

Hummer aus Kanada / *lobster, Canada* / astice, Canada

Garnelen aus Italien / *red gambas, Italy* / gambero rosso Italia

Tintenfisch aus Marokko / *octopus, Morocco* / polpo, Marocco

Unsere Küchen Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our kitchen staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.

I nostri dipendenti di cucina saranno lieti di informarvi sugli ingredienti allergenici nei nostri piatti.

Brot aus der Schweiz / *bread from Switzerland* / pane dalla Svizzera

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1% MwSt. / *All prices are in CHF and including 8,1% VAT*

Tutti i prezzi sono in CHF 8,1% di IVA compresa