



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 Menu

*Tasting menu*

Menu degustazione

### Tatar vom Engadiner Hirsch

Walnuss Toast / Tannenzapfen Mayonnaise / Preiselbeeren

*Tartar of Engadin venison*

*Walnut toast / fir tree nuts mayonnaise / cranberries*

Tartar di cervo Engadinese

Toast alle noci / maionese al pino / mirtilli rossi



### Wildfleischpastete

Klassischer Waldorfsalat / Sauce Cumberland

*Venison pâté*

*Classic Waldorf salad / Cumberland sauce*

Paté di cervo

Classica insalata Waldorf / salsa Cumberland



### Vegane Kürbissuppe

Wirz Streifen / Schwarzer Trüffel / Haferflocken Crèmeux

*Vegan pumpkin soup*

*Wirz cabbage strips / black truffle / oatmeal crèmeux*

Crema di Zucca Vegana

Strisce di verza / tartufo nero / cremoso di fiocchi d'avena



### Plin gefüllt mit geschmorter Kalbsbrust

Piemonteser Steinpilzsauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP

*Plin stuffed with braised veal breast*

*Piemontese porcini mushroom sauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP*

Plin farciti con petto di vitello brasato

Salsa Piemontese ai funghi porcini / Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP



### Wildfang Wolfsbarsch

Panzanella Sauce / Mangold / Oliven

*Wild catch seabass*

*Panzanella sauce / chard / olives*

Branzino selvatico

Salsa alla Panzanella / coste / olive



### Geschnetzeltes vom regionalen Reh «Alla Mia Maniera» Art

Cognac-Rahm Sauce / Quarkspätzli / Speck / Perlzwiebeln / Rosenkohl Creme

*Sliced regional venison "Alla Mia Maniera" style*

*Cognac cream sauce / curd spaetzli / bacon / pearl onions / Brussels sprouts cream*

Sminuzato di capriolo della regione «Alla Mia Maniera»

Salsa alla crema profumata al Cognac / spaetzli al quark / pancetta / crema di cavoletti di Bruxelles



### Panna cotta verfeinert mit unserem hauseigenen Grappa

Interpretation von roten Früchten

*Panna cotta flavoured with our house grappa*

*Interpretation of red fruits*

Panna cotta alla Grappa della nostra riserva

Interpretazione dei frutti rossi

Menu Preis / Menu price / Prezzo del menu

198

### Vier-Gang Menu (Tatar / Suppe / Reh / Variation)

*Four courses (tartar / soup / venison / variation)*

Menu a quattro portate (tartar / zuppa / capriolo / variazione)

Menu Preis / Menu price / Prezzo del menu

125

Aufgrund der raffinierten Zubereitungsart haben Sie die Möglichkeit, dieses Menu bis 21 Uhr zu bestellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

*Due to the refined way of the preparation, you can order this menu until 9 pm. Thank you for your understanding.*

Per la raffinatezza della preparazione, può ordinare questo menù entro le 21.00. Grazie per la Sua comprensione.

**Geniesser Menu**  
*Indulgence menu*  
Menu Saponi

**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 della Val Poschiavo  
La crochetta / insalata / salsa con trombette dei morti



**St. Gotthard Zander**   
Broccoli / Mandel / Nussbutter Schaum / Venere Reis

*St. Gotthard pike perch*  
*Broccoli / almond / nut butter foam / Venere rice*  
Trancio di lucioperca del San Gottardo  
Broccoli / Mandorle / spuma al burro di 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



**Variation von Castasegna Maronen**  
Vermicelles / Törtchen / Eierlikör Glacé  
*Variation of Castasegna chestnuts*  
*Vermicelles / tartlets / eggnog ice cream*  
Variazione di maroni di Castasegna  
Vermicelli / tortino / gelato al liquore all'uovo

**Menu Preis / Menu price / Prezzo del menu**  
158

**Drei-Gang Menu (Hummer / Rinds Filet / Mousse)**

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

**Aufgrund der raffinierten Zubereitungsart haben Sie die Möglichkeit, dieses Menu bis 21 Uhr zu bestellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.**  
*Due to the refined way of the preparation, you can order this menu until 9 pm. Thank you for your understanding.*  
Per la raffinatezza della preparazione, può ordinare questo menù entro le 21.00. Grazie per la Sua comprensione.

## VORSPEISEN / *STARTERS* / ANTIPASTI

**Geräucherter Kanadischer Hummer** 42  
**Mango / Ananas / Chili / Rucola**  
*Smoked Canadian lobster*  
*Mango / pineapple / chilli / rocket salad*  
Astice Canadese affumicato  
Mango / ananas / peperoncino / rucola

**Tatar vom Engadiner Hirsch** 38  
**Walnuss Toast / Tannenzapfen Mayonnaise / Preiselbeeren**  
*Tartar of Engadin venison*  
*Walnut toast / fir tree nuts mayonnaise / cranberries*  
Tartar di cervo Engadinese  
Toast alle noci / maionese al pino / mirtilli rossi

**Wildfleischpastete** 34  
**Klassischer Waldorfsalat / Sauce Cumberland**  
*Venison pâté*  
*Classic Waldorf salad / Cumberland sauce*  
Paté di cervo  
Classica insalata Waldorf / salsa Cumberland

**Französische Entenleber Terrine** 40  
**Zwetschgensauce / Thymianbrioche**  
*French duck liver terrine*  
*Plum sauce / thyme brioche*  
Terrina di fegato d'anatra francese  
Salsa al prugne / brioche al timo

## KLASSIKER / *CLASSIC* / CLASSICO

**„Unser Kaviar-Ei“** 62  
**Kaviar «Osietra Imperial» (fünf Gramm)**  
**Rührei / Spinat / Meerrettich-Sauerrahmsahne**  
*“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

**Vegane Kürbissuppe** 24  
**Wirz Streifen / Schwarzer Trüffel / Haferflocken Crèmeux**  
*Vegan pumpkin soup*  
*Wirz cabbage strips / black truffle / oatmeal crèmeux*  
Crema di Zucca Vegana  
cremoso di fiocchi d'avena

**Essenz vom Puschlaver Freiland Huhn** 30  
**Krokette / Salat / Totentrompeten Sauce**  
*Essence of Val Poschiavo valley free-range chicken*  
*Croquette / salad / trumpet mushroom sauce*  
Essenza di Gallina della Valle Poschiavo  
La crochetta / insalata / salsa con trombette dei morti

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** 98  
*per person*  
a persona

**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** 75  
*per person*  
a persona

**Aufgrund der raffinierten Zubereitungsart haben Sie die Möglichkeit, dieses Gericht bis 21 Uhr zu bestellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.**  
*Due to the refined way of the preparation, you can order this dish until 9 pm. Thank you for your understanding.*  
Per la raffinatezza della preparazione, può ordinare questo piatto entro le 21.00. Grazie per la Sua comprensione.

## PASTA

|  | K/S/P | G/L/G |
|--|-------|-------|
| <b>Plin gefüllt mit geschmorter Kalbsbrust</b> <br><b>Piemonteser Steinpilzsauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP</b><br><i>Plin stuffed with braised veal breast</i><br><i>Piemontese porcini mushroom sauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP</i><br>Plin farciti con petto di vitello brasato<br>Salsa Piemontese ai funghi porcini / Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP  | 30    | 36    |
| <b>Carnaroli Risotto mit Drachenkopf</b><br><b>Seine Sauce / Gemüseperlen / Bottarga</b><br><i>Carnaroli risotto with scorpionfish</i><br><i>Its sauce / vegetable balls / Bottarga</i><br>Risotto al Carnaroli con scorfano<br>La sua salsa / perle di verdure / bottarga   | 31    | 37    |
| <b>Vegane Gnocchi von Polenta aus dem Maggia Tal</b>  <br><b>Gemüsejus / sautierte Edelpilze / herbstliches Gemüse</b><br><i>Vegan gnocchi made with polenta from the Maggia Valley</i><br><i>Vegetable jus / sautéed mushrooms / autumn vegetables</i><br>Gnocchi vegani di polenta della Valle Maggia<br>jus di verdure / funghi saltati / verdure autunnali | 28    | 34    |

## FISCH / FISH / PESCE

**Wildfang Wolfsbarsch** 56  
**Panzanella Sauce / Mangold / Oliven**  
*Wild catch seabass*  
*Panzanella sauce / chard / olives*  
Branzino selvatico  
Salsa alla Panzanella / coste / olive

**St. Gotthard Zander** 49  
**Broccoli / Mandel / Nussbutter Schaum / Venere Reis**  
*St. Gotthard pike perch*  
*Broccoli / almond / nut butter foam / Venere rice*  
Trancio di lucioperca del San Gottardo  
Broccoli / Mandorle / spuma al burro di 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

**Geschnetzeltes vom regionalen Reh «Alla Mia Maniera» Art** 62  
**Cognac-Rahm Sauce / Quarkspätzli / Speck / Perlzwiebeln / Rosenkohl Creme**  
*Sliced regional venison "Alla Mia Maniera" style*  
*Cognac cream sauce / curd spaetzli / bacon / pearl onions / Brussels sprouts cream*  
Sminuzato di capriolo della regione «Alla Mia Maniera»  
Salsa alla crema profumata al Cognac / spaetzli al quark / pancetta / crema di cavoletti di Bruxelles

## KLASSIKER / CLASSIC / CLASSICO

**Klassischer Rehrücken im Ganzen gebraten serviert in zwei Gängen (ab 2 Personen)** 80 (pro Person)  
1. Gang serviert mit Grand Venuer Sauce / Polenta / Pilzen / geschmortes Rotkraut / gefüllter Apfel mit Preiselbeeren  
2. Gang serviert mit Quarkspätzli / gedünsteter Rosenkohl / glasierten Kastanien

*Classic roast saddle of venison served in two courses (from 2 persons)*  
*1<sup>st</sup> course served with Grand Venuer sauce / polenta / mushrooms / braised red cabbage / stuffed apple with cranberries*  
*2<sup>nd</sup> course served with curd spaetzli / stewed Brussels sprouts / glazed chestnuts*

Classica sella di capriolo arrosto servita in due portate (a partire da 2 persone)  
1° Corsa servito con salsa Grand Venuer / polenta / funghi / cavolo rosso brasato / mela ripiena con mirtilli rossi  
2° Corsa servito con spaetzli al quark / cavoletti di Bruxelles al vapore / castagne glassate



**Regionaler und internationaler Käse**   
*Local and international cheese*  
 Selezione di formaggi regionali e internazionali

28

DESSERT / DOLCI

**Panna cotta verfeinert mit unserem hauseigenen Grappa**

25

**Interpretation von roten Früchten**

*Panna cotta flavoured with our house grappa*

*Interpretation of red fruits*

Panna cotta alla Grappa della nostra riserva

Interpretazione dei frutti rossi

**Soufflé von der Sambirano Schokolade**

27

**Madagascar-Vanille Glacé / Passionsfrucht Coulis**

*Sambirano chocolate soufflé*

*Madagascar vanilla ice cream / passion fruit coulis*

Soufflé del cioccolato di Sambirano

Gelato alla vaniglia del Madagascar / coulis di frutto della passione

**Variation von Castasegna Maronen**

26

**Vermicelles / Törtchen / Eierlikör Glacé**

*Variation of Castasegna chestnuts*

*Vermicelles / tartlets / eggnog ice cream*

Variatione di maroni di Castasegna

Vermicelli / tortino / gelato al liquore all'uovo



Regionale Produkte / regional products / prodotti regionali



Vegane Alternative möglich / vegan option possible / alternativa vegana possibile

**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

**Reh aus der Schweiz** / *venison from Switzerland* / capriolo, Svizzera

**Hirsch aus der Schweiz** / *venison from Switzerland* / cervo, 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

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

**Unsere Küchenmitarbeiter 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.

**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