



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 beschere.

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 in crosta

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

Sminuzzato 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 / Panna Cotta)

Fourcourses (tartar / soup / venison / panna cotta)

Menu a quattro portate (tartar / zuppa / capriolo / panna cotta)

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 Saporì

Geräucherter Kanadischer Hummer

Mango / Ananas / Chili / Rucola

Smoked Canadian lobster

Mango / pineapple / chili / 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 crocchetta / 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 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

Vermicelli / tortino / gelato al vov

Menu Preis / Menu price / Prezzo del menu

158

Drei-Gang Menu (Hummer / Rinds Filet / Variation)

Three courses (lobster / beef tenderloin / variation)

Menu a tre portate (astice / filetto / variazione)

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 in crosta
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 alle 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
Strisce di verza / tartufo nero / 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 crocchetta / 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
Plin gefüllt mit geschmorter Kalbsbrust  Piemonteser Steinpilzsauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP <i>Plin stuffed with braised veal breast</i> <i>Piemontese porcini mushroom sauce / Parmesan Reggiano Vacche Rosse DOP</i> Plin farciti con petto di vitello brasato Salsa Piemontese ai funghi porcini / Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP	30	36
Carnaroli Risotto mit Drachenkopf Seine Sauce / Gemüseperlen / Bottarga <i>Carnaroli risotto with scorpionfish</i> <i>Its sauce / vegetable balls / Bottarga</i> Risotto Carnaroli con scorfano La sua salsa / perle di verdure / bottarga	31	37
Vegane Gnocchi von Polenta aus dem Maggia Tal   Gemüsejus / sautierte Edelpilze / herbstliches Gemüse <i>Vegan gnocchi made with polenta from the Maggia Valley</i> <i>Vegetable jus / sautéed mushrooms / autumn vegetables</i> Gnocchi vegani di polenta della Valle Maggia 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 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
Sminuzzato 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)
1st course served with Grand Venuer sauce / polenta / mushrooms / braised red cabbage / stuffed apple with cranberries
2nd course served with curd spaetzli / stewed Brussels sprouts / glazed chestnuts

Classica sella di capriolo servita in due portate (a partire da 2 persone)
1° servito con salsa Grand Venuer / polenta / funghi / cavolo rosso brasato / mela ripiena con mirtilli rossi
2° 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 di frutti rossi

Soufflé von der Sambirano Schokolade

27

Madagascar-Vanille Glacé / Passionsfrucht Coulis

Sambirano chocolate soufflé

Madagascar vanilla ice cream / passion fruit coulis

Soufflé al cioccolato di Sambirano

Gelato alla vaniglia del Madagascar / coulis al frutto della passione

Variation von Castasegna Maronen

26

Vermicelles / Törtchen / Eierlikör Glacé

Variation of Castasegna chestnuts

Vermicelles / tartlets / eggnog ice cream

Variatione di maroni

Vermicelli / tortino / gelato al vov



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