

LE PAVILLON MENU



le Pavillon

★★★★★

LE PAVILLON MENU



SNACKS

	S	L
<p>Leicht geräucherter schottischer Lachs (*Schottland) Meerrettichschaum / Toast / Butter / Salat <i>Smoked scottish salmon (*Scotland)</i> <i>Horseradish cream / toast / butter / salad</i></p>		30
<p>Büffelmozzarella Caprese Basilikum / Balsamico / Pinienkerne <i>Buffalo mozzarella Caprese</i> <i>Basil / balsamic vinegar / pine nuts</i></p>		24
<p>Bündner Spezialitäten Trockenfleisch / Rohschinken / Hirsch Salsiz / Bergkäse / Essiggemüse <i>Grisons specialities</i> <i>Dried meat / raw ham / venison Salsiz / mountain cheese / mixed pickles</i></p>		34
<p>Pikantes Rindfleischtatar 80 gr oder 160 gr Toast / Butter / Cognac <i>Spicy beef tatar 80 gr or 160 gr</i> <i>Toast / butter / Cognac</i></p>	33	45
<p>Klassischer «Caesar Salat» Minilattich / Ei / Buttercroûtons / gehobelter Parmesan / Sardellen <i>Classic "Caesar salad"</i> <i>Mini lettuce / egg / butter croutons / shaved Parmesan / anchovies</i></p>		22
<p>...mit Maispouardenstreifen / with corn chicken stripes</p>		30
<p>Nüsslisalat Sautierte Pilze / Cherry Tomaten / Croûtons <i>Lambs lettuce</i> <i>Sautéed mushrooms / cherry tomatoes / croûtons</i></p>		19
<p>Avocado Tatar mit gebratenen Krevetten (*Philippinen) Tomate / Blattsalat / Chili Mayonnaise <i>Avocado tatar with fried prawns (*Philippines)</i> <i>Tomato / leaf salads / chili mayonnaise</i></p>		33



LE PAVILLON MENU

S L

FONDUE

Gletscher Fondue von unserer Sennerei Pontresina ab 2 Personen

Glacier fondue served for 2 persons

...klassisch mit einem kräftigen Schuss Kirsch (pro Person)

32

...classic with a shot of Kirsch (per person)

SUPPEN - SOUPS

Bündner Gerstensuppe / Schnittlauch

19

Grisons barley soup / Chives

Kürbissuppe / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Kerbel

16

Pumpkin soup / Pumpkin seeds / pumpkin seed oil / chervil

Doppelte Rindsconsommé

20

Flädli / Rindfleisch Streifen / Gemüse Julienne

Double beef consommé

Pancake stripes / sliced beef / vegetable julienne

PASTA

Rinds Brasato Ravioli "Del Plin" /

28

32

Tomatensauce / Salbeibutter / Parmesan

Beef Brasato Ravioli "Del Plin"

Tomato sauce / sage butter / Parmesan cheese

Tagliatelle mit Kalb Bolognese

26

30

Tagliatelle with veal bolognese

Penne mit pikantem Zucchetti Ragout

23

27

Penne with spicy courgettes ragout

...mit Krevetten (*Philippinen)

26

30

*...with prawns (*Philippines)*

Buchweizen Pizzoccheri

26

30

Casera Käse / Mangold / Knoblauch Salbei Butter

Buckwheat pizzoccheri

Casera cheese / chard / garlic sage butter



S L

WARMESPEISEN - HOT DISHES

Gegrilltes Black Angus Rinds Tagliata auf Rucola Kräuterbutter / Pommes frites / saisonales Gemüse	48
<i>Grilled Black Angus tagliata on garden rocket Herb butter / French fries / seasonal vegetable</i>	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti / saisonales Gemüse	42
<i>Sliced veal Zurich style Butter rösti / seasonal vegetable</i>	
Kalbsbratwurst / Zwiebelsauce / Butterrösti / saisonales Gemüse	28
<i>Veal sausage / Onion gravy / butter rösti / seasonal vegetable</i>	
Pavillon Rinds Burger Speck / Cheddar / Tomate / Gurke / Pommes Frites	38
<i>Pavillon beef burger Bacon / cheddar / tomato / cucumber / French fries</i>	
Goldbraun gebratenes Zander Medaillon (*Schweiz) Weisswein Sauce / Schnittlauch Reis / saisonales Gemüse	39
<i>Golden brown roasted pike-perch medallion (*Switzerland) White wine sauce / rice with chives / seasonal vegetable</i>	
Goldbraun gebratene Kartoffelrösti	
<i>Golden brown roasted potato rösti</i>	
...Rauchlachs (*Schottland) / Meerrettichschaum / Salatbukett	28
<i>...Smoked salmon (*Scotland) / horseradish foam / salad bouquet</i>	
...Waldpilze / Käse / Essiggemüse	24
<i>...Forest mushrooms / cheese / mixed pickles</i>	
...Käse / 2 Spiegeleier / Speck / Essiggemüse	24
<i>...Cheese / 2 fried eggs sunny side up / bacon / mixed pickles</i>	

LE PAVILLON MENU



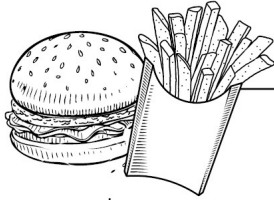
DESSERTS

	S	L
Täglich wechselnde Früchtewähe <i>Daily changing sheet cake</i>	7.50	
Hausgemachte Engadiner Nusstorte <i>Homemade Engadine nut cake</i>	9	
Himmliche Schokoladen Torte <i>Chocolate tart</i>	11	
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	9.50	
Regionaler Käseteller mit Feigensenf <i>Local cheese plate with fig mustard</i>	22	

EISCRÈME - ICE CREAM

Coupe Capricorn Karamellglacé mit Baumnüssen / Rahm <i>Caramel ice cream with walnut / whipped cream</i>	8	14
Coupe Colonel Zitronensorbet / Wodka / Minze <i>Lemon sorbet / vodka / mint</i>	8	14
Affogato Espresso / Vanilleglacé <i>Espresso / vanilla ice cream</i>	9.80	
Glacés und Sorbets (pro Kugel) <i>Ice creams and sorbets (per scoop)</i>	4.80	
Vanille / Mocca / Nuss-Karamell / Schokolade / Stracciatella Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Mango / Banane-Joghurt <i>Vanilla / mocha / nut caramel / chocolate / stracciatella</i> <i>Lemon / strawberry / raspberry / mango / banana-yogurt</i>		
Mit Rahm <i>With whipped cream</i>	1.50	

LE PAVILLON MENU



KIDS MENU

	S	L
Kürbiscremesuppe <i>Pumpkin cream soup</i>	8	
Penne an Tomatensauce <i>Penne with tomato sauce</i>	14	
Tagliatelle mit Bolognese <i>Tagliatelle with Bolognese</i>	16	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Gemüse <i>Chicken nuggets with French fries or vegetable</i>	16	
Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Gemüse <i>Fish fingers with French fries or vegetable</i>	14	
Mini Bratwurst 80g mit Pommes Frites oder Gemüse <i>Mini bratwurst 80g with French fries or vegetable</i>	18	

DEKLARATION- DECLARATION

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Meat provenance:

Geflügel aus Frankreich - Poultry from France

Rind aus Irland - Beef from Ireland

Kalb und Schwein aus der Schweiz - Veal and pork from Switzerland

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

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

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7%MwSt.

All prices are in CHF and include 7.7% VAT

LE PAVILLON MENU



WHITE WINE BY THE GLASS

75cl 10cl

SWISS - GRISONS

Fläscher Chardonnay «Gräba», Andrea Davaz, Chardonnay

90 13

FRANCE - LOIRE

Pouilly Fumé Calcite, Francis Blanchet, Sauvignon Blanc

65 10

SPAIN - RUEDA

20 Abril Verdejo, Bodegas Verdeal

60 9

ROSÉ WINE BY THE GLASS

FRANCE - PROVENCE

Whispering Angel, Les Caves du Château D'Esclans

80 12

RED WINE BY THE GLASS

SWISS - GRISONS

Blauburgunder AOC, Gat' Luzi, Blauburgunder

80 12

ITALY - TUSCANY

Rubiolo Chianti Classico DOCG, Tenuta Gagliole, Sangiovese, Merlot

65 10

SPAIN - RIOJA

Alegre Valgañon Tinto DOCa, Bodega Alegre Valgañon, Tempranillo, Garnacha Negra

70 11

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Prosecco Superiore Brut Sommariva

60 9

Moët & Chandon Brut Imperial

140 21

Moët & Chandon Rosé Imperial

165 24

Ruinart Rosé Brut

37.5 cl 75 cl

Laurent Perrier Brut

140 200

70 145

MOËT & CHANDON, ICE IMPERIAL

Exclusive – unique – intensive - fruity – fresh
...with lime, orange or ginger and fresh mint

165 24



LE PAVILLON MENU



WHITE WINE

37.5 cl 75 cl

**SWISS
GRISONS**

Fläscher Weissburgunder AOC, Gat' Luzi, Weissburgunder

105

Malanser Freisamer AOC, Andrea Lauber, Freisamer

90

Malanser Pinot Gris AOC, Liesch, Pinot Gris

75

Maienfelder Cuvée Blanc AOC, Lampert,
Riesling Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc

70

Maienfelder Chardonnay Barrique AOC, Schloss Salenegg,
Chardonnay

65

110

ZÜRICH

Räuschling vom Rheinfall AOC, Weingut Besson Strasser, Räuschling

75

CHABLAIS

Aigle «Les Murailles» AOC, Badoux, Chasselas

36

62

LAVAUX

Saint-Saphorin AOC, Testuz, Chasselas

38

Saint-Saphorin La Rionde AOC, Fonjallaz, Chasselas

65

ITALY

SOUTH TYROL

Pinot Grigio DOC, Alois Lageder, Grauburgunder

65

PIEDMONT

Petite Arvine, Valle d'Aosta DOP, Les Crêtes, Petit Arvine

40

75

Chardonnay Costebianche DOC, Coppo, Chardonnay

60

AUSTRIA

WACHAU

Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Johann Donabaum, Grüner Veltliner

75



LE PAVILLON MENU



37.5 cl 75 cl

USA

NAPA VALLEY

Sauvignon Blanc Rutherford, Round Pond Estate Winery, Sauvignon Blanc

85

ROSÉ & ORANGE WINE

SWISS

NEUCHÂTEL

Oeil de Perdrix AOC, Château d'Auvernier, Pinot Noir

35

60

VALAIS

O-Orange, Albert Mathier & Fils, Pinot Gris

105

RED WINES

SWISS

GRISONS

Fläscher Pinot Noir, Grond AOC, Andrea Davaz, Pinot Noir

55

90

Malanser Pinot Noir, Armonia AOC, Liesch, Pinot Noir

75

Malanser Merlot AOC, Liesch, Merlot

95

AARGAU/WÜRENLINGEN

Pinot Noir, Malbec „Im Lee“ Familie Meier AOC, Weingut zum Sternen,
Pinot Noir, Malbec

80

GENEVA

La Briva Vieilles Vignes Gamay 1er cru Dardagny AOC,
Domaine les Hutins, Gamay

65

TICINO

Riflessi d'Epoca DOC, Guido Brivio, Merlot

70

125

ITALY

VALTELLINA

Sforzato Corte di Cama DOCG, Mamete Prevostini, Nebbiolo

50

STRATA SASSELLA

Valtellina Superiore DOCG, Mamete Prevostini, Nebbiolo

85



LE PAVILLON MENU



37.5 cl 75 cl

SOUTH TYROL

De Piano DOC, St. Michael Eppan, Cabernet Sauvignon, Merlot

70

PIEDMONT

Bricco dell'Uccellone DOC Barbera d'Asti, Braida - G. Bologna Barbera

80 145

TUSCANY

Chianti Classico San Lorenzo DOCG, Castello di Ama, Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot

115

Il Pino di Biserno IGT, Tenuta Biserno, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

80 140

VENETO

Kairos Veneto IGT, Le Zýmé, Corvina Veronese, Molinara, Rondinella

85 155

SARDINIA

Roccalmar Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantina di Santadi, Carignano, Merlot

75

GERMANY

PFALZ

Spätburgunder Tradition, Philipp Kuhn, Spätburgunder

60

SPAIN

MALLORCA

Verán, Bodegas Biniagual, Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah

85

ARGENTINA

El Enemigo, Bodega Aleanna, Cabernet Sauvignon, Malbec

75



LE PAVILLON MENU



BIER - BEER

33cl



Calanda Edelbräu

8

Calanda Radler / Shandy

8

Appenzeller Leermond (alkoholfrei)

9

Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)

9

DIE REGIONALEN – REGIONAL BEER

32cl

Bernina Bier, Hell naturbelassen 4.8%
Das helle naturtrübe Bier aus 2 verschiedenen Malzsorten gebraut.
Bright naturally cloudy beer brewed from 2 different malts.

9.50

Palü Bier, Amber naturbelassen 5.0%
Das bernsteinfarbene Amberbier aus 6 verschiedenen Malzsorten gebraut.
Amber beer brewed from 6 different malts.

9.50

Gletscher Bier, Pilsner hell 4.5%
Aus weichem Gletscherwasser gebraut nach Pilsner-Brauart.
Brewed from soft glacier water according to the Pilsner brewing method.

9.50

Bellavista Bier, Hefe-Weizenbier 4.4%
Der edle, charaktervolle Bramling Cross Hopfen krönt den Biergenuss perfekt.
The noble Bramling Cross hop, full of character, rounds off the beer enjoyment perfectly.

9.50



LE PAVILLON MENU



SOFT DRINKS

Passugger	77 cl	9.50
Allegra (still)	77 cl	9.50
Passugger	35 cl	6
Allegra (still)	35 cl	6
San Pellegrino	50 cl	7
Evian	50 cl	7
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	7.50
Elmer Citro	33 cl	7.50
Rivella rot, blau	33 cl	7.50
Orangina	25 cl	7.50
Almdudler Kräuterlimonade	35 cl	7.50
Fever Tree Tonic Water, Ginger Ale	20 cl	7.50
Orangensaft	20 cl	7.50
Apfelschorle	30 cl	7.50
Apfelsaft	30 cl	7.50
Gazosa Limone oder Heidelbeere	35 cl	7.50



HOT DRINKS

Tee Selection	9
Kaffee crème	6
Espresso	6
Doppelter Espresso	9
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7.50
Milchkaffee	7.50
Ovomaltine kalt oder warm	7
Schokolade (weiss, braun oder schwarz)	7
Glas Milch kalt oder warm	3.50

