



# Fahrplan Winter 2012



Lieber Gast

Wo sich einst Alpinisten trafen, schmilzt heute der Käse:  
Herzlich willkommen in der „GONDOLEZZA“.

Die Kabine LBD 1 **Luftseil-Bahn-Diavolezza**  
stand 31 Jahre im Einsatz.  
Nehmen Sie Platz in der 7,7 Meter langen - 3,9 Meter breiten  
und 3,2 Tonnen schweren bewegten Geschichte.

Geniessen Sie die herzhafte Geselligkeit im stimmungsvollen  
Altholz-Ambiente und schweben Sie mit uns in den Käsehimmel.

Wir freuen uns, Ihnen ein einmaliges Käseerlebnis bieten zu dürfen.

Ihre Gastgeber  
Familie Walther und das **GONDOLEZZA**-Team

**Restaurant GONDOLEZZA**

Vis-à-vis Hotel Steinbock • Familie Thomas Walther • Via Maistra 219 • CH-7504 Pontresina  
Tel. +41(0)81 839 36 26 • E-Mail: [info@hotelsteinbock.ch](mailto:info@hotelsteinbock.ch) • [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.ch)  
Ebenfalls im Familienbesitz • Hotel Walther Pontresina • [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)



<b>APERITIF</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>WERMUT</b> Martini weiss	15	6.50
<b>BITTER</b> Campari Soda oder Orange	23	9.50
<b>PROSECCO</b>	<b>1dl</b>	<b>7.5dl</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b> Extra Dry, Cantina Villa Sandi	9.--	55.--
<b>CHAMPAGNER</b>	<b>1dl</b>	<b>7.5dl</b>
<b>LAURENT-PERRIER</b> Brut	16.--	90.--

**Restaurant GONDOLEZZA**

Vis-à-vis Hotel Steinbock • Familie Thomas Walther • Via Maistra 219 • CH-7504 Pontresina  
Tel. +41(0)81 839 36 26 • E-Mail: [info@hotelsteinbock.ch](mailto:info@hotelsteinbock.ch) • [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.ch)  
Ebenfalls im Familienbesitz • Hotel Walther Pontresina • [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)






## VORSPESIEN

Grüner Salat	9.--
Bunte Salate "Krüsi-Müsi"	12.--
Bresaola "Diavolezza" mit Röstzwiebeln, Rucola, Sauerrahm, Valle Maggia-Pfeffer und Grissini	18.--
Gondolezza-Brettli mit Heu-Salsiz und Bündnerfleisch	18.--

## RACLETTE auf dem Tisch-Raclette-Ofen zum selber Abstreichen

„Gletscher“-Käse mindestens 6 Monate gereift  
mit Gschwellti, Essiggurken, Cornichons und Silberzwiebeln 32.-- p. P.

Zusätzliche Beilagen:

 Ananas oder Pfirsich oder Litschis	3.--
 Speckwürfeli oder Champignons	3.--
 Zwiebelringe oder Knoblauchscheibchen	2.--

### Restaurant GONDOLLEZZA

Vis-à-vis Hotel Steinbock • Familie Thomas Walther • Via Maistra 219 • CH-7504 Pontresina  
Tel. +41(0)81 839 36 26 • E-Mail: [info@hotelsteinbock.ch](mailto:info@hotelsteinbock.ch) • [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.ch)  
Ebenfalls im Familienbesitz • Hotel Walther Pontresina • [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)





## FONDUE-SPEZIALITÄTEN serviert mit Brot




Unsere Käsemischungen basieren auf dem Gletscherfondue der Sennerei Pontresina und enthalten erstklassigen und ausgereiften Schweizer Rohmilchkäse.

Käsesorten: Bergkäse, Freiburger Vacherin, Gruyère und ....

Die genaue Rezeptur ist das Geheimnis der Sennerei Pontresina.

Traditionelles Fondue	29.--	p. P.
Teufelsfondue "Gondolezza" Chili, Thymian, Majoran, Valle Maggia-Pfeffer	34.--	p. P.
Champagner-Trüffel Fondue	36.--	p. P.
Zusätzliche Beilagen:		
 Portion Gschwellti	6.--	
 Portion Cornichons und Silberzwiebeln	3.--	

## DESSERTS

Hausgemachter Bergjoghurt „Piz Palü“ mit Röteli und Zimtstreuseln	8.--
Kemmeriboden Meringue mit Schlagrahm	8.--
Frischer Fruchtsalat	8.--
Zusätzliche Verführungen:	
 Schlagrahm	1.50
 Feuerwasser	3.--
 1 Kugel Vanilleglace	3.--

### Restaurant GONDOLEZZA

Vis-à-vis Hotel Steinbock • Familie Thomas Walther • Via Maistra 219 • CH-7504 Pontresina  
Tel. +41(0)81 839 36 26 • E-Mail: [info@hotelsteinbock.ch](mailto:info@hotelsteinbock.ch) • [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.ch)  
Ebenfalls im Familienbesitz • Hotel Walther Pontresina • [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)



## WEISSWEINE

### SCHWEIZ

**1dl**      **7.5dl**

#### GRAUBÜNDEN

<b>FLÄSCHER PINOT BLANC</b> A. Davaz, Fläsch	2010	9.20	64.--
<b>FLÄSCHER CHARDONNAY</b> A. Davaz, Fläsch	2009	9.60	67.--

#### WALLIS

<b>FENDANT LES MURETTES, Chasselas</b> Robert Gilliard, Sion	2010	5.70	39.--
---	------	------	-------

#### WAADT

<b>ST. SAPHORIN „ROCHE RONDE“, Chasselas</b> J. et P. Testuz, Treytorrens	2010	6.50	45.--
--	------	------	-------

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

**1dl**      **7.5dl**

#### GRAUBÜNDEN

<b>MALANSER BLAUBURGUNDER</b> von Salis	2010	6.70	47.--
<b>MAYENFELDER BLAUBURGUNDER</b> „Schloss Salenegg“	2009	8.90	62.--

### ITALIEN

#### VALTELLINA

<b>INFERNO, Nebbiolo</b> Pietro Plozza, Brusio	DOC	2004	5.90	41.--
---	-----	------	------	-------

#### Restaurant GONDOLEZZA

Vis-à-vis Hotel Steinbock • Familie Thomas Walther • Via Maistra 219 • CH-7504 Pontresina  
Tel. +41(0)81 839 36 26 • E-Mail: [info@hotelsteinbock.ch](mailto:info@hotelsteinbock.ch) • [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.ch)  
Ebenfalls im Familienbesitz • Hotel Walther Pontresina • [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)



## MINERALWASSER

	33cl	77cl
Passugger	4.--	8.--
Allegra, ohne Kohlensäure	4.--	8.--
Apfelsaft	4.--	
Fanta	4.--	
Sprite	4.--	
Rivella rot, blau	4.--	
Coca-Cola, Coca-Cola light	4.--	

## BIER

	Vol. %	33cl
Calanda senza, Alkoholfrei		4.60

### Brauerei Engadiner Bier Pontresina

Bernina Bier, das naturtrübe helle Zwickelbier oder Kellerbier	4.8	5.50
Palü Bier, das naturtrübe bernsteinfarbene Amberbier	5.1	6.50

## KAFFEE NESPRESSO

Kaffee crème		4.20
Espresso		4.20
Cappuccino		5.20
Kafi „Gondolezza“ (Hausschnapsmischung 4cl)		9.50

## TEE

Schwarztee mit Milch oder Zitrone		4.--
Pfefferminztee		4.--
Eisenkraut/Verveinetee		4.--

### Restaurant GONDOLEZZA

Vis-à-vis Hotel Steinbock • Familie Thomas Walther • Via Maistra 219 • CH-7504 Pontresina  
Tel. +41(0)81 839 36 26 • E-Mail: [info@hotelsteinbock.ch](mailto:info@hotelsteinbock.ch) • [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.ch)  
Ebenfalls im Familienbesitz • Hotel Walther Pontresina • [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)

