



HOTEL STEINBOCK

PONTRESINA / ST. MORITZ

ALLEGRA E BUN APPETIT

Der Steinbock kommt nicht von ungefähr...

In der Bergwelt rund um Pontresina fühlt sich das Bündner Wappentier besonders wohl. Nicht umsonst lebt am Piz Albris (3'166 m), dem Hausberg von Pontresina, eine der grössten Steinbockkolonien der Alpen.

Im Frühling treibt sie der Appetit auf frisches Gras auf die Wiesen gleich oberhalb von unserem Hotel. Ein tierisch schönes Erlebnis. Plötzlich stehen die Könige der Alpen am Dorfrand und lassen sich direkt aus der Nähe bestaunen.

Mit dem Steinbock 1x1 stellen wir Ihnen unsere Namensvetter etwas genauer vor.
Ihr Sitznachbar weiss etwas Anderes als Sie...

Die Verbundenheit mit der Natur liest sich auch aus unserer Speisekarte. Zubereitet wird frisch und saisonal, eingekauft nach Möglichkeit von Produzenten in der Region.

*

The name "Steinbock" does not come from nothing..

In the mountain world around Pontresina, the heraldic animal of Graubünden feels particularly at home. Just above our hotel, on the Piz Albris (3,166 m), lives one of the largest colonies of ibex in the Alps.

In spring, their appetite for fresh grass drives them straight to the meadows above our hotel. A beautiful experience. Suddenly the kings of the Alps stand at the edge of the village and can be admired directly from up close.

With the Steinbock 1x1 we introduce you to our namesakes in a little more detail. Your seat neighbour knows something different than you..

The connection with nature can also be read in our menu. The food is fresh and seasonal, bought from producers in the region whenever possible.

*

BUNAPPETIT!

Hotel Steinbock · Anne-Rose & Thomas Walthert

Steinbock 1x1

Gewusst, dass sich die Paarungszeit bei den Steinböcken auf die Monate Dezember und Januar beschränkt? Nach etwa fünfeinhalb Monaten werden im Mai oder Juni die Jungen geboren. Meist kommt nur ein Steinbock-Baby zur Welt, nur ganz selten sind es zwei.

Did you know that the mating season with the ibexes is limited to the months of December and January? After about five and a half months the young are born in May or June. Usually only one baby ibex is born, only very rarely there are two.



HOTEL
STEINBOCK

PONTRESINA / ST. MORITZ

Kaltstart... *coldstart...*

Grüner Blattsalat V·GF·LF <i>Green salad</i>		Gemischter Salat V·GF·LF <i>Mixed Salad</i>	9 11
Burrata V Tomaten-Vinaigrette · Basilikumöl · Balsamico · Rosmarin-Focaccia · Kernen <i>Burrata · tomato dressing · basil oil · balsamic · rosemary-focaccia · seeds</i>			21
Rindsfiletscheiben Gebeizt und mariniert · eingelegte Steinpilze · Cognac-Creme · Rucola <i>Filet of beef slices · stained and marinated · pickled porcini · cognac cream · arugula</i>			26
Klassisches Rindstatar Toast · Butter <i>Beefsteak tartar · toast · butter</i>			70 g 19 140 g 26
Lachs GF Konfiert · Meerrettich · Rotkabis-Creme · Randen <i>Salmon pave · confit · horseradish · red cabbage cream · beetroots</i>			23

Dauerbrenner... *evergreens...*

Colani Plättli Geräucherte, getrocknete Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region · Essiggemüse · Birnenbrot <i>Grisons air-dried meat · cheese specialties from the region · pickles · pear bread</i>	26
Lassen Sie es uns wissen, wenn Ihnen eine kleine Portion lieber ist <i>Let us know if you prefer a small portion</i>	- 5 - 5

V · Vegetarisch | GF · Glutenfrei | LF · Laktosefrei

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Prices in Swiss Francs including VAT



HOTEL
STEINBOCK

PONTRESINA / ST. MORITZ

Suppe & so... *soup and so...*

Bündner Gerstensuppe <i>Grisons barley soup</i>	12
Rindsconsommé Crêpe-Taler mit Kalbfleisch <i>Clear beef soup · crêpe-rolls with veal</i>	14
Karotten-Ingwersuppe V · GF <i>Carrot-ginger soup</i>	12
Ternetta Spaghetti aus dem Puschlav Wildbolognese · Parmesan <i>Swiss Spaghetti · game-bolognese · parmesan</i>	24

Ganz ohne Fleisch & Fisch... *without meat & fish...*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi V Kürbis · Gallier-Käse <i>Homemade potato gnocchi · pumpkin · Romans cheese</i>	25
Rotes Thai-Curry V · GF Gemüse · Cashewnüsse · Jasminreis <i>Red Thai curry · asiatic vegetables · Cashew nuts · Jasmine rice</i>	26



HOTEL
STEINBOCK

PONTRESINA / ST. MORITZ

Von hier... *from here...*

Polenta nach Engadiner Art GF Maisgericht mit Speck · Bergkäse · überbacken <i>Polenta Engadine style</i> <i>Bacon · mountain cheese · gratinated</i>	19
Engadiner Krautpizokel Spätzli-Spezialität · Magerspeck · Wirsing · Spinat · Rahmsauce <i>Flour dumplings</i> <i>Bacon · Savoy cabbage · spinach · cream sauce</i>	20
Rösti "Säumerteller" GF Speck · Zwiebeln · Kümmel · zwei Spiegeleier <i>Roesti dish</i> <i>Bacon · onions · caraway seeds · two fried eggs</i>	22
Rösti "Colani" V · GF Würziger Bergkäse · überbacken <i>Roesti dish</i> <i>Mountain-cheese · gratinated</i>	22
Rösti "Rustico" GF Kalbsbratwurst · Zwiebelsauce <i>Roesti dish</i> <i>Veal sausage · onion sauce</i>	24
Capuns Herzhafte Teigwarenspezialität aus dem Kanton Graubünden Mangoldblatt-Wickel · Rahmsauce · Salsiz · Bündnerfleisch <i>Capuns · hearty pasta speciality from the region</i> <i>Chard leaf wrap · cream sauce · air-dried raw sausage · air-dried Grisons meat</i>	24
Die Herkunft von unserem Fleisch und Fisch <i>The origin of our meat and fish</i>	
Rind Poulet Schwein Kalb Lamm	Schweiz
Lachs	Hebenetz Schottland
Seezunge	Hebenetz Niederlande

Fisch... *fish...*

Seezungenfilet 37
Petersilienkartoffeln · Champagner-Beurre blanc · Randen
Sole fillet · parsley potatoes · Champagne beurre blanc · beetroot

Lachssteak GF 34
Zitronengras · Curry-Kokos-Sud · Shitake-Sojasprossengemüse · Jasmin Reis
Salmon steak · lemon grass · curry coconut stock · shitake-bean sprouts vegetables · jasmine rice

Tierisch gut... *main courses with meat...*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art GF 39
Butterrösti
Sliced veal Zurich style · buttered roesti dish

Wener Schnitzel vom Kalb 42
Pommes frites · Wurzelgemüse
Viennese veal escalope · French fries · root vegetables

Tafelspitz vom Rind GF 38
Zwiebel-Purée · Apfel-Meerrettichsauce · cremiger Wirsing
Braised beef fillet · onion puree · apple-horseradish sauce · creamy Savoy cabbage

Lammhaxe 41
Kräuter · Knoblauch · Engadiner Polenta · geschmorte Tomaten
Lamb knuckle · herbs · garlic · Engadine polenta · braised tomatoes

Gefüllte Maispouardenbrust GF 36
Trockenfleisch · Risotto mit Erbsen und Mascarpone · Balsamico-Jus · Lorbeerkarotten
Corn fed chicken breast
Air dried meat · risotto with peas and mascarpone · balsamic jus · laurel carrots



HOTEL
STEINBOCK

PONTRESINA / ST. MORITZ

Süss...süsser... *sweet...sweeter...*

Gebackene Maronikugeln 13

Zwetschgen-Beerenkompott · Meringueglace

Baked chestnut bullets

Plum-berry compote · meringue-ice-cream

Tarte Tatin 14

Rosinen-Rum-Sauce · Caramelglace mit einer Prise Salz

Tarte tatin

Raisin-Rum-sauce · caramel ice-cream with a pinch of salt

Ristretto Amaretto GF 11

Espresso · Kaffeeglace · Amarettolikör · Schlagrahm

Espresso · coffee ice-cream · Amaretto liquor · whipped cream

Bloody Vodka GF · LF 11

2 Kugeln Blutorangensorbet · Wodka

2 scoops of blood orange sorbet · Vodka

Coupe Danemark GF 12

3 Kugeln Vanilleglace · Schokoladensauce · Schlagrahm

3 scoops of vanilla ice-cream · chocolate sauce · whipped cream

kleine Portion 9

Glace *Ice-cream* pro Kugel 4

mit Rahmwith *whipped cream*

+1.50

Mövenpick Glace-Sorten *Mövenpick ice-cream flavors*

Vanille, Espresso croquant, Walnuss-Ahornsirup, Schokolade, Meringue

Sorbets: Passionsfrucht-Mango, Himbeer-Erdbeer, Zitrone-Limone, Blutorange

Vanilla, espresso croquant, maple-walnuts, chocolate, meringue

Sorbets: passion fruit-mango, raspberry-strawberry, lemon-lime, blood orange

Allergene: Unsere Service-Fachkräfte beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Allergens: Our service-staff will be happy to advise you on food allergies