



Herbstkarte

S P O R T H O T E L

P O N T R E S I N A

S P O R T H O T E L . C H

Wild Weine

OFFENE WEINE

Fl. 70cl 1dl

Bündner Hauswein **48** **8**

Fam. Schlegel, Jenins

Lagrein Riserva Alto Adige DOC **44** **7**

Weingut Rottensteiner, Bozen

Vino Tinto Reserva DOCA **47** **7.50**

Bodegas Luis Alegre, Laguardia

SAUSER (NEUWEIN)

5dl 2dl

Roter Sauser **10** **5**

Stadium 1.5 Vol.% | Kellerei Rahm, Hallau

FLASCHEN WEINE

Fl./70cl

Merlot Barrique **72**

Möhr-Niggli Weingut, Maiefeld

Humagne Rouge AOC **58**

Maître de Chais, Provins

Amarone Classico della Valpolicella DOCG **61**

La Giaretta, Valgatara

Chianti Classico Gran Selezione DOCG **49**

Fratelli Triacca, Strada in Chianti

Rabia - Petit Verdot **47**

Viña Cerron, Fuenteàlamo

Alta Vista Malbec Premium **39**

Alta Vista Wines, Lujàn de Cuyo

Vorspeisen

Hausgemachte Gemspastete	22.—
Pastete aus Gemsfleisch, etwas Lardo di Collonata, kleiner Anteil Schweinefleisch, Holunderbeeren und Pistazien. Gehüllt in einen knusprigen Pastetenteig. Serviert mit einem Nüsslisalatbouquet, Apfelspalten und leicht pikantem Pflaumen-Chutney	
Essenz von Waldpilzen und Wildfond	13.50
Kräftige Consommé von Wild und Waldpilzen mit einem hausgemachten Waldpilztortelli	
Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe	11.50
Würzig-süßer Hokkaido-Kürbis mit Chili, Honig, Ingwer und Orangenaromen mit einem Schuss steirischem Kürbiskernöl	



Hauptgerichte

Rehpfeffer	35.—
Gemspfeffer	35.—
Wildfleischstreifen von Hirsch & Reh mit frischen Waldpilzen an cremiger Wildrahmsauce	23.—/35.—

Serviert mit:

- Spätzli oder Kartoffelkroketten
- Apfelrotkraut oder Rosenkohl mit Speck
- gefüllte Birne mit Preiselbeeren
- glasierte Marroni





Vegetarisch

Vegetarischer Herbststeller	27.—
Sautierte Pilze, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, glasierte Marroni und Kartoffelkroketten. Mit oder ohne Rahmsauce auf Fleischbasis	



Hauptgerichte

- Hirschentrecôte vom Beefeer 35.—
Der Beefeer, unser 800 Grad heisser Grill, brät dieses 220 g Hirschentrecôte in wenigen Minuten. Nach einer Ruhephase wird es mit Maldon Sea Salt und etwas tasmanischem Pfeffer gewürzt. Reduzierte Heidelbeeren, Popcorn und gebeeftete Mais-Crème-Brûlée
- Frischlings-T-Bone Steak vom Beefeer   33.—
200 g T-Bone Steak, gewürzt mit Meersalz und Piment d'Espelette. Limetten-Pfeffer-Butter. Asiatisch angehauchter Randensalat mit Frühlingszwiebeln, Cashew-Kernen und Koriander
- Rehfilet auf frischen Pilzen 42.—
180 g Rehfilet mit Bergthymian, Rosmarin und frischen Pilzen. Reduktion von Wildfond und Balsamicoessig. Hausgemachte Kürbisgnocchi
- Burger „La vie en Brie“ 35.—
150 g gemischtes Hackpatty aus Hirsch, Rind und Lardo, 100 g rosa gegrilltes Hirschentrecôte. Hausgemachtes Brioche-Bun. Würziger Preiselbeerhonig. Süss-saurer Rotkabis, Lollo Rosso, Brie, Pekanussskrokant und Trüffel-Mayonnaise


Ab 2 Personen

- Rehrücken „Baden Baden“ pro Person 53.—
Am Stück gebratener Rehrücken mit sautierten Eierschwämmchen, Rosenkohl, Apfelrotkraut, glasierte Marroni, Preiselbeerbirne und Wildrahmsauce sowie eine Beilage Ihrer Wahl.
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Beilagen

- Hausgemachte Spätzli, Kartoffelkroketten, Pommes frites
Glasierte Karotten, Apfelrotkraut, Rosenkohl
Hausgemachte Wildspinattagliatelle, Kürbisgnocchi

Zum Abschluss

- Gratinierte Waldbeeren aus dem Beefeer  12.50
Frische Schweizer Beeren im Beefeer gratiniert mit einer lockeren Vanillesauce
- Zimt-Meringues-Halbgefrorenes  13.—
Luftiges Zimtparfait mit einem Hauch Sandelholz, Rotweinzwetschen, Rahm und Baileys-Kaffee-Meringue
- Schweizer Alpkäse Trio 14.—
Einjähriger Alpkäse - Alp Parwengen Kessel aus Grund bei Gstaad, 2018 Haslitaler Alpkäse - Kaltenbrunnenalp bei Meiringen. 2019 junger Alpkäse - Heutaler bei Pontresina. Trauben, Feigen und Tresterhonig



Wildmenu

Wir blasen ein Halali zur Jagd
und servieren Ihnen ein kleines Amuse bouche
als Gaumenkitzel zum Einstimmen

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe

Hausgemachte Gemspastete
mit kleinem Nüsslisalatbouquet
und pikantem Pflaumenchutney

Geschnetzeltes von Hirsch & Reh
Frische Waldpilze an einer Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne

Zimt-Meringues-Halbgefrorenes
mit Rotweinzwetschgen

67.—

Sportstübli

RESTAURANT

SPORTHOTEL PONTRESINA
CH - 7504 Pontresina,

081 838 94 00
sporthotel.ch

Preise in CHF inkl. MwSt.