



HERZLICH WILLKOMMEN



RESTAURANT SPORTSTÜBLI

Hausgemachte Pasta, feinste Grilladen vom Lavasteingrill und leckere und gesunde Salate werden Sie auch diese Saison begeistern.

Täglich 18.00 - 23.00 Uhr Am Mittag: 12.00 - 14.00 Uhr wenn der Garten geschlossen ist.



SPORTBAR

Unsere Spezialität sind exquisite, regionale Destillate. Erfrischende Drinks und eine grosse Auswahl an Cocktails, Whiskeys und Bränden. Einheimische Bierspezialitäten.



CHUCHITISCH

Waren Sie schon in unserer Küche? Von unserem erhöhten Küchentisch lässt sich das fleissige Treiben in der Küche erleben und ein 4-Gang-Menü geniessen.

Sonntag - Donnerstag für 2 Personen, CHF 54 pro Person, Reservation erforderlich.



ALP LANGUARD

Unsere Alphütte auf 2325 m.ü.M. Authentisch, romantisch und mit Verwöhnfaktor für alle Sinne. Ob frühmorgens zum Alptrühstück mit Blick auf den Piz Palü und das Bernina Massiv, mittags zu Pizzoccheri oder nachmittags auf eine Riesencremeschnitte...

Im Sommer täglich von 9 bis 17.00 Uhr geöffnet.

ZUM KNABBERN

SPORTGÄRTLI-BRETT 23.-

Bündnerfleisch | Bündner Rohschinken
Bündner Alpkäse | Münstertaler Bauernsalsiz | Essigurken | Silberzwiebeln | Bündner Birnenbrot | Dörraprikosen | Butter

PIATTO GRIGIONESE | AFFETTATO DI CARNE SECCA GRIGIONESE | PROSCIUTTO CRUDO | FORMAGGIO D'ALPE | SALSICCIA PAESANA | CETRIOLI SOTT'ACETO CIPOLLINE | ALBICOCHE ESSICcate | PANE ALLE PERE

GRISONS PLATTER | FINE SLICED BÜNDNERFLEISCH (AIR DRIED BEEF) | CURED HAM | MOUNTAIN CHEESE | AIR-DRIED RAW SAUSAGE | PICKLES | DRIED APRICOTS | GRISONS PEAR BREAD

MÜNSTERTALER BAUERNALSIZ 14.-

zum selber Schneiden | Mixed Pickles

SALSICCIA PAESANA | DIVERSI SOTT'ACETI

AIR DREID FARMERS SAUSAGE WITH PICKLES

HEUTALER ALPKÄSE 14.-

zum selber schneiden | Butter
Hausgemachtes Erdbeer-Balsamicojelee

FORMAGGIO D'ALPE GRIGIONESE | GELATINA DI FRAGOLE E BALSAMICO

PIECE OF MOUNTAIN CHEESE | STRAWBERRY AND BALSAMICO JELLY

 VEGAN

 VEGETARISCH

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI



PIADINA & BURGER

PIADINA VALTELLINA 16.-

Stracchino | Bresaola | Grana Padano
Rucola | Zitronenöl

STRACCHINO | BRESAOLA | GRANA PADANO | RUCOLA | OLIO AL LIMONE

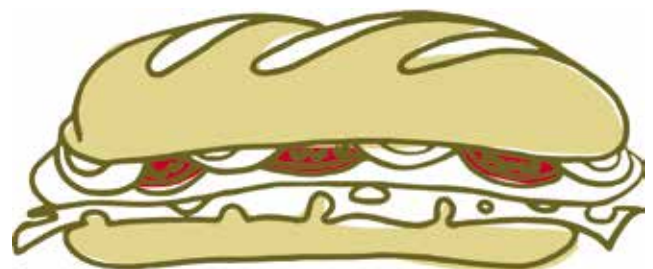
STRACCHINO CHEESE | BRESAOLA | GRANA PADANO CHEESE | RUCOLA | LEMON OIL

LORD BACON BURGER 31.-

200g Angus Rindspatty | Essigurken
Tomaten | Bacon-Jam mit dunklem Bier
& Bourbon | Rote Zwiebel | Mayonnaise
Hausgemachtes Ketchup | Sesam Bun

200G HAMBURGER DI ANGUS | CETRIOLI | POMODORO | BACON JAM CON BIRRA SCURA E BOURBON CIPOLLE | MAIONESE | KETCHUP FATTO IN CASA PANINO AL SESAMO

200G ANGUS BEEF PATTY | CUCUMBER | TOMATO
BACON JAM WITH DARK BEER AND BOURBON
ONION | MAYONNAISE | HOMEMADE KETCHUP
SEASAME BUN



SALATE



VERDE 10.- | 13.-

Verschiedene Blattsalate

INSALATA VERDE | GREEN SALAD

KRÜSIMÜSI 12.- | 16.-

Mais | Gurken | Karotten | Tomaten
Radieschen | Blattsalate

INSALATA MISTA | MIXED SALAD

HAUSGEMACHTE DRESSINGS:

Toskana-Dressing mit Rotwein
French-Dressing mit Kräutern und
Dijon-Senf

SALSA TOSCANA A BASE DI VINO ROSSO | *FRANCESE*

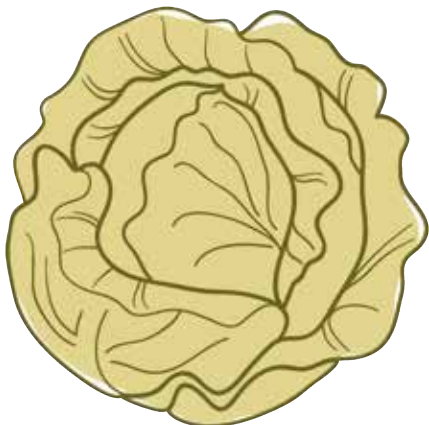
TOSCANA DRESSING OF RED WINE BASE | FRENCH

QUINOABOWL 13.- | 19.-

Radieschen | Edamame | Peperoni
Minze | Amaranth

SCODELLA DI QUINOA | *RAVANELLO* | *EDAMAME*

PEPERONI | *MENTA* | *AMARANTO*



TATAR

CH-Rindshuft frisch gewolft | Toastbrot

MANZO SVIZZERO MACINATO FRESCO | *TOAST*

SWISS BEEF FRESHLY MINCED | *TOAST*

KLASSISCH 16.- | 28.-

CLASSICO | CLASSIC

ITALIENISCH 19.- | 31.-

Trüffelöl | Artischocken

ITALIANO | *OLIO AL TARTUFO* | *CARCIOFI*

ITALIAN | TRUFFLE OIL | ARTICHOKES

EIN SCHUSS BRANDY 3.-

UN GOCCIO DI BRANDY

A DASH OF BRANDY





PENNE

ALLA MONZESE 15.- | 22.-

Sugo aus Puschlaver Salsiccia | Steinpilzwürfelchen | Tomaten | Zwiebeln | Rosmarin

SUGO DI SALSICCIA POSCHIAVINA | PICCOLI DADI DI PORCINI | POMODORO | CIPOLLA | ROSMARINO

SAUSAGE MEAT SAUCE | SMALL DICES OF PORCINI | TOMATO | ONION | ROSMARY

GIARDINO 🌿 12.- | 18.-

würziges Peperoni-Tomaten-Ragout
Kräuteröl aus Kräutern unseres Kräutergarten

RAGÙ DI PEPERONI E POMODORI

OLIO D'ERBETTE DAL NOSTRO GIARDINO

RAGOUT OF PEPPERS AND TOMATO | HERB OIL
FROM HERBS OF OUR GARDEN

FÜR ETWAS EXTRA SCHÄRFE VERLANGEN SIE UNSER HAUSGEMACHTES SAMBAL OELEK

*LE PIACE IL PICCANTE? RICHIEDA LA NOSTRA
SAMBAL OELEK FATTA IN CASA! UNA SALSA
INFERNALE FOCOSAMENTE PICCANTE...!*

A LITTLE MORE HEAT? PLEASE ASK FOR OUR
HOMEMADE SAMBAL OELEK TO SPICE THINGS UP!

i WARS LECKER? DAS SAMBAL IST IN
UNSEREM KIOSK ERHÄLTICH

AUS DEM WOK

mit Sojasauce oder rotem Curry

*DAL WOK | CON SALSA DI SOIA O CURRY ROSSO
TAILANDESE*

FROM THE WOK | WITH SOY SAUCE OR RED THAI
CURRY

WOKGEMÜSE 🌶️ 21.-

Karotten | Peperoni | Shiitakepilze
Lauch | Zwiebel | Sojasprossen | Pak- Choy

*VERDURE SALTATE NEL WOK | CAROTE | PEPERONI
SHIITAKE | PORRO | CIPOLLA | GERMOGLI DI SOIA
PAK-CHOY*

VEGETABLE TOSSED IN THE WOK | CARROT
PEPPERS | SHIITAKE | LEEK | ONION | SOY SPROUTS
BOK-CHOY

MIT 130G RINDSFILETWÜRFEL 🌶️ 39.-

*CON 130G DI FILETTO DI MANZO A DADI
WITH 130G BEEF FILLET CUBES*

MIT 160G POULETBRUSTSTREIFEN 🌶️ 31.-

*CON 160G DI PETTO DI POLLO A STRISCE
WITH 160G STRIPES OF CHICKEN BREAST*

DAZU BASMATIREIS 🌶️ ODER CHINESISCHE EIERNUEDELN

CON RISO O TAGLIATELLE CINESI

WITH BASMATI RICE OR CHINESE NOODLES





VOM LAVASTEINGRILL

ENTRECÔTE VOM BÜNDNER RIND 🚫
200G 35.- | 300G 47.- | 400G 59.-

ENTRECÔTE DI MANZO GRIGIONESE
ENTRECÔTE OF GRISONS BEEF

FILET VOM AUSTRALISCHEN
ANGUS BEEF 🚫
150G 36.- | 200G 45.- | 300G 59.-

FILETTO DI MANZO ANGUS AUSTRALIANO
FILLET STEAK OF AUSTRALIAN ANGUS BEEF

350G SCHOTTISCHES HOCHLANDRIND
T-BONE STEAK 🚫 56.-

350G T-BONE DI MANZO HIGHLANDER
T-BONE STEAK 350G OF SCOTTISH HIGHLAND BEEF

ZIGEUNERSPIESS 🚫 29.-

vom Bündner Rindsfilet | Speck
SPIEDINO DI FILETTO DI MANZO GRIGIONESE
E PANCETTA
SKEWER OF GRISONS BEEF FILLET AND BACON

150G BÜNDNER LACHSFILET 🚫 20.-
Honig-Sesamlack

150G DI FILETTO DI SALMONE GRIGIONESE
GLASSA AL MIELE E SESAMO
FILLET 150G OF GRISONS SALMON | HONEY GLAZE
SESAME

160G ALPSTEIN-POULETBRUST 🚫🚫 16.-
Kräuteröl

PETTO DI POLLO DELL'ALPSTEIN 160G
OLIO ALLE ERBE
BREAST OF ALPSTEIN CHICKEN 160G | HERB OIL

FONDUE

ab 2 Personen

GLETSCHERFONDUE 26.- P. PERSON

von der Sennerei Pontresina
dazu Fonduebrot

LA CLASSICA DEL CASEIFICIO DI PONTRESINA
SERVITA CON PANE

CLASSIC FONDUE FROM THE CHEERSERY PONTRESINA
SERVED WITH BREAD





BEILAGEN

POMMES FRITES   7.50

PATATE FRITTE | FRENCH FRIES

SWEET POTATO FRIES  9.-

PATATE DOLCE FRITTE

BASMATI REIS    7.-

RISO BASMATI | BASMATI RICE

CHINESISCHE EIERNUDELN 6.50

NOODLES ASIATICHE | CHINESE NOODLES

ASIATISCHES WOK-GEMÜSE    8.-

VERDURA DAL WOK

STIR FRIED WOK VEGETABLE

FÜR KINDER

PENNE MIT TOMATENSUGO 10.-

PENNE CON SALSA AL POMODORO

PENNE WITH TOMATO SAUCE

POULETBRUSTWÜRFEL VOM WOK 16.-

Wokgemüse | Sojasauce | Basmatireis

PETTO DI POLLO A DADI DAL WOK

VERDURE ALLA SOIA | *RISO BASMATI*

DICED CHICKEN BREAST FROM THE WOK

SAUTÉED VEGETABLE | SOY SAUCE

BASMATI RICE

HAUSGEMACHTE SAUCEN

ROSMARIN-KRÄUTERBUTTER 

BURRO AL ROSMARINO E ERBE

ROSEMARY HERBBUTTER

COGNAC-PFEFFER SAUCE

PEPE VERDE E COGNAC

PEPPER SAUCE WITH COGNAC

BACON JAM MIT DUNKLEM BIER
UND BOURBON 

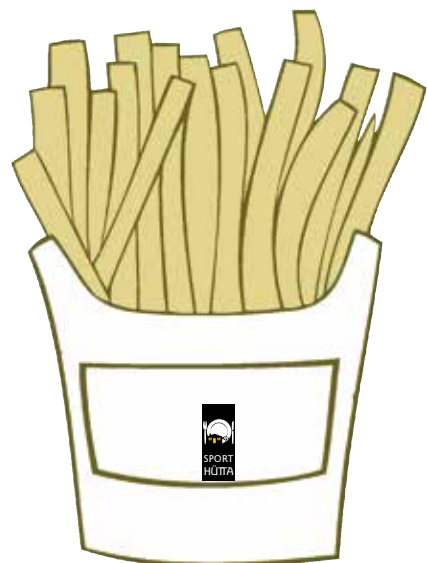
CONFITTURA DI BACON CON BIRRA SCURA E BOURBON

BACON JAM WITH DARK BEER AND BOURBON

EINE SAUCE INCLUSIVE
WEITERE SAUCE 3.-

UNA SALSA INCLUSA | *OGNI ADDIZIONALE 3.-*

ONE SAUCE INCLUDED | ADDITIONAL SAUCE 3.-





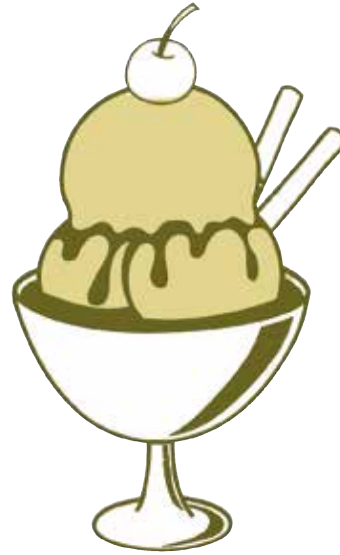
MORITZ GELATI

PRO KUGEL GARNIERT MIT FRÜCHTEN 4.-

PER PALLINA | PER SCOOP

RAHM 1.70

CON PANNA MONTATA | WITH WHIPPED CREAM



RAHM GLACÉ

VANILLE

VANIGLIA | VANILLA

SCHOKOLADE

CIOCOLATO | CHOCOLATE

KAFFEE

CAFFÈ | COFFEE

ERDBEER

FRAGOLA | STRAWBERRY

STRACCIATELLA

WALDBEER-JOGHURT

YOGHURT AI FRUTTI DI BOSCO

WILDBERRY & YOGHURT

SORBET

ZITRONENSORBET 

SORBETTO AL LIMONE

LEMON SORBET

MANGOSORBET 

SORBETTO AL MANGO

MANGO SORBET



DESSERTS

FRESH BERRY 10.50

Gemischte frische Beeren | Nature

FRUTTI DI BOSCO MISTI DI STAGIONE

MIXED FRESH BERRIES OF THE SEASON

VAL ROSEG 14.50

Vanille- und Waldbeer-Joghurtglacé
Beeren | Schlagrahm

*GELATO ALLA VANIGLIA E YOGHURT AI FRUTTI DI
BOSCO | BACCHE MISTE | PANNA MONTATA*

VANILLA AND WILD BERRY & YOGHURT ICE CREAM
BERRIES | WHIPPED CREAM

SWISSNESS 14.50

Vanille, Schokolade, Cafféglacé | Me-
ringuestücke | Schokoladensauce
Schlagrahm

*GELATO ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO, CAFFÈ
PEZZETTI DI MERINGA | SALSA DI CIOCCOLATO
PANNA MONTATA*

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE ICE CREAMS
MERINGUE PIECES | CHOCOLATE SAUCE
WHIPPED CREAM



EISKALTE ERFRISCHUNG

WIENER EISCAFÉ 8.50

Vanilleglacé, Kaffee und Rahm

*CAFFÈ FREDDO VIENNESE | GELATO ALLA VANIGLIA
CAFFÈ | PANNA MONTATA*

*VIENNESE ICE COFFEE | VANILLA ICE CREAM
COFFEE | WHIPPED CREAM*

KUCHEN

WARMER APFELSTRUDEL | VANILLEGLACÉ 10.50

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA
APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM

CHRISTINA'S BÜNDNER NUSSTORTE 7.50

Aus einheimischer Produktion

TORTA GRIGIONESE ALLE NOCI FATTA IN CASA
GRISONS NUT CAKE OF LOCAL HOME PRODUCE

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN 7.50

TORTA DI FRUTTA DI STAGIONE FATTA IN CASA
SEASONAL HOMEMADE FRUIT CAKE/TARTE

RAHM 1.70

PANNA MONTATA | WHIPPED CREAM



SPORHOTEL PONTRESINA | WWW.SPORHOTEL.CH