



Fahrplan
Winter 2018

Lieber Fahrgast

Allegra zu einem besonderen
Gastroerlebnis in unserer **GONDOLEZZA!**

Schwebte sie einst zum Bernina-Massiv,
ist sie seit 2012 zu kulinarischen Höhepunkten unterwegs.
Mit an Bord: herzhaftes Käsegerichte, unkomplizierte Leckerbissen und Dolce.
Für Minis: Extra Kinderkarte ab 18 Uhr.

Nehmen Sie Platz in einer
7,7 Meter langen,
3,9 Meter breiten und
3.2 Tonnen schweren Geschichte.
Zum Anfassen und Wiederkommen.

Bun appetit!

Ihre Gastgeberfamilie Walther,
Corinne Tscheringer und das **GONDOLEZZA** -Team



APERITIF & SCHAUMWEINE

WALTHER-Franciacorta Satèn DOCG Plozza Franciacorta, Ome	1dl 10.--	7.5dl 59.--
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Cantina Villa Sandi	9.--	52.--
Champagner Laurent Perrier brut		95.--
Alkoholfrei	Vol. %	
Sanbittèr		4.50
Sanbittèr mit Orangensaft		7.--
Hugo-Limonade		7.--
Wermut		4cl
Martini weiss/rot	15	6.50
Bitter		4cl
Campari Soda oder Orange	23	9.50
Cynar	17	9.50
Aperol Spritz mit Prosecco oder Weisswein	15	11.--
Hugo mit Prosecco, Holundersirup und Pfefferminze	15	10.--
Gespritzter Weisswein süss oder sauer „San Bianco“ Sanbittèr mit Weisswein		9.-- 11.--
GONDOLEZZA-Apéro „Snack“ Bergkäsewürfel, Salsiz und Oliven		6.--



FÜR DEN KLEINEN HUNGER / VORSPEISE

Grüner Salat		9.--
Bunte Salate "Krüsi-Müsi"		12.--
gemischte Blattsalate und Rohkostgemüse	kl. Portion	9.--
Wurstsalat		17.--
Cervelat mit Engadinerkäse, Essiggurken, Zwiebeln		
Bündner Gerstensuppe		11.--
	kl. Portion	8.--
Buresalsiz, am Stück auf dem Hobel serviert	90g	9.--
Hirsch / Schwein		
GONDOLEZZA-Brettli		18.--
mit Salsiz und Bündnerfleisch		
zusätzlich mit Bergkäse		26.--
Bündnerfleisch-Brettli		25.--
	kl. Portion	15.--



GONDOLEZZA-MENU

Kleines GONDOLEZZA-Brettli
mit Salsiz und Bündnerfleisch
oder
Bunte Salate „Krüsi-Müsi“



Traditionelles Gletscher Fondue
mit Brot
oder
Gletscher Raclette
mit Gschwellti, Cornichons und Silberzwiebeln



Hausgemachter Bergjoghurt „Piz Palü“
mit Röteli und Kemmeri-Crunch

CHF 48.-- pro Person

SCHLEMMER - Variante

Mit 4 Beilagen nach Wahl:
Ananas, Pfirsich, Speckwürfeli, Champignons,
Mini-Maiskolben, Zwiebelringe oder Knoblauch

CHF 58.-- pro Person








RACLETTE

vom Tisch-Racletteofen zum selber Abstreichen

„Gletscher“-Käse mindestens 6 Monate gereift
Mit Gschweltli, Cornichons und Silberzwiebeln

32.-- p. P.

Zusätzliche Beilagen:

-  Ananas, Pfirsich je 3.--
-  Apfelspalten, Birnenspalten je 3.--
-  Speckwürfeli, Champignons je 3.--
-  Mini-Maiskolben 3.--
-  Zwiebelringe, Knoblauch je 2.--
oder 4 Beilagen nach Wahl CHF 10.--

FONDUE - SPEZIALITÄTEN serviert mit Brot

Unsere Käsemischungen basieren auf dem Gletscher Fondue 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





34.-- p. P.

Tomaten, Chili, Thymian, Majoran, Valle Maggia-Pfeffer

Champagner-Trüffel-Fondue

36.-- p. P.

Zusätzliche Beilagen:

-  Portion Gschweltli 6.--
-  Portion Cornichons und Silberzwiebeln 3.--
-  Extra-Portion Teufelsfondue Chili-Kräuterpaste 5.--
-  Kirschen 6.50



DESSERTS

Bergjoghurt „Piz Palü“ mit Röteli und Kemmeri-Crunch		9.--
Kemmeriboden Meringue mit Schlagrahm und Vanilleglace		8.-- 11.--
Frischer Fruchtsalat		8.--
Schokoladenmousse im Glas		8.50
Sorbet Colonel 2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka		11.--
Affogato al caffè Vanilleglace mit Espresso und Schlagrahm		7.50
Glacearomen Vanille, Espresso croquant, Schokolade	pro Kugel	3.50
Sorbets Zitrone-Limone, Himbeer-Erdbeer	pro Kugel	3.50
Zusätzliche Verführungen:		
☞ Schlagrahm		1.50
☞ Kirsch-Feuerwasser		3.--



WEISSWEINE

	1dl	7.5dl
SCHWEIZ		
Wallis		
GONDOLEZZA-Empfehlung		
Fendant les Corbassières AOC	7.--	45.--
Chasselas		
Niklaus Wittwer, Sion		
Wallis / Waadt		
Cuvée Madame Rosmarie blanc		54.--
Petite Arvine, Pinot Blanc, Silvaner und Pinot Gris		
Adrien Mathier Nouveau Salquenen AG		
St. Saphorin Roche Ronde		46.--
Chasselas		
Jean et Pierre Testuz		
Graubünden		
Riesling Silvaner	8.--	48.--
Markus Stäger, Maienfeld		
Chardonnay Barrique		57.--
Markus Stäger, Maienfeld		
ITALIEN / FRANKREICH		
Südtirol		
Pinot Grigio	7.--	49.--
St. Michael, Eppan, Alto Adige		
Loire		
Sancerre Comte de Lafond AOC		76.--
Château de Nozet, Patrick de Ladoucette		



ROSEWEINE

SCHWEIZ	1dl	5dl	7.5dl	15dl
Graubünden Fläscher Schiller, Pinot Noir A. Davaz	7.50		51.--	

ROTWEINE

SCHWEIZ

Wallis GONDOLEZZA-Empfehlung Cornalin Niklaus Wittwer, Sion	8.50		59.--	
Graubünden Malanser Blauburgunder von Salis	9.--		52.--	
Mayenfelder Blauburgunder „Schloss Salenegg“			65.--	120.--
Tessin Sassorosso DOC, Merlot del Ticino Tenuta Viticola Famiglia Ferrari, Stabio	41.--		49.--	

ITALIEN

Veltlin Sommarovina Valtellina Superiore Sassella DOCG Mamete Prevostini, Sondrio			63.--	
Sizilien Tancredi, Nero d'Avola Tenuta di Donnafugata			76.--	
Sardinien Assajé, Carignano Barrique Cantina Capichera, Arzachena			88.--	

Verlangen Sie unsere Weinkarte für eine grössere Auswahl.



BIER

	33cl	50cl
Calanda Radler	4.90	
Calanda senza, Alkoholfrei	4.90	
Calanda Lager		5.50

Brauerei Engadiner Bier Pontresina

	Vol. %	
Gletscher Bier, das helle Pilsnerbier	4.6	6.--
Bernina Bier, das naturtrübe helle Zwickelbier	4.8	6.--
Palü Bier, das naturtrübe bernsteinfarbene Amberbier	5.1	6.--
Bellavista Hefeweizenbier	4.5	7.--

MINERALWASSER

	20cl	33cl	77cl
Passugger		4.--	8.--
Allegra, ohne Kohlensäure		4.--	8.--
Pontresiner Quellwasser			4.--
Gazosa „Limone“		5.--	
Gazosa "Arancia Amara"		5.--	
Gazosa "Mirtillo"		5.--	
Shorley		4.--	
Rivella rot, blau		4.--	
Coca-Cola, Coca-Cola zero		4.--	
Schweppes Tonic	4.--		
Bitter Lemon	4.--		
Hausgemachter Eistee		6.--	



KAFFEE

Kaffee crème	4.20
Espresso	4.20
Cappuccino	5.50
Kafi GONDOLEZZA (Hausschnapsmischung mit Rahm, 4cl)	9.50

TEE

Schwarztee mit Milch oder Zitrone	4.--
Pfefferminztee	4.--
Eisenkraut/Verveinetee	4.--
Ovomaltine/Schokolade	4.--
Hausgemachter Glühwein	5.50

DIGESTIF

	Vol. %	2cl	4cl
Bitter			
Braulio	21		6.50
Appenzeller	29		6.50
Bündner Spezialität			
Churer Röteli	22	6.--	
Likör			
Limoncello	30	6.--	
Gunzwiler Fruchtdestillate			
Kirschbrand, Lauerzer	40	8.--	
Kirsch Teresa im Barrique	40	8.--	
Vieille Williams im Barrique	40	8.--	
Vieille Prune im Barrique	40	8.--	
Berner Rosenapfel im Barrique	40	8.--	
Grappa			
Grappa Ticino Merlot Barrique	40	8.--	

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.



GANZ BESONDERS FEIERN

Das alpine Original ist auch für Ihre Feier buchbar.
Draussen zum Après-Ski - oder Drinnen für einen
unvergesslichen Abend in herzlicher Geselligkeit.
Mit schöner Terrasse und rund 25 Sitzplätzen bietet es die
perfekte Grösse für einen besonderen Abend.
Haben Sie Fragen?

Wir beraten Sie gerne.

GONDOLEZZA
Via Maistra 219
7504 Pontresina
Tel. 081 839 36 26
www.gondolezza.ch

