PAVILLON

GRAND HOTEL KRONENHOF

HERBST 2026

SPEISEKARTE · MENU

VORSPEISEN · STARTERS

Herbst-Salat / Autumn Salad 22
Nüsslisalat, Apfel, eingelegter Blumenkohl, süss-saure Rüben, geröstete Nuschpignas, lokales Preiselbeer Dressing / Lamb's lettuce, apple, pickled cauliflower, sweet-and-sour turnips, roasted Nuschpignas, local lingonberry dressing

Lauwarmer Kürbis-Salat / Lukewarm pumpkin salad 24
Mousse vom Ziegenkäse von der Sennerei Pontresina, geröstete Haselnüsse, Honig Vinaigrette / Mousse of goat cheese from the Pontresina dairy, toasted hazelnuts, honey vinaigrette

Fisch & Chips „Bündner Art" / Fish & Chips „Grisons style" 32
Saibling im Engadiner-Bier Teig, Berg Kartoffeln, Remouladen Sauce, Spitzkohlsalat / Char in Engadine-beer batter, mountain potatoes, Remoulade sauce, pointed cabbage salad

Hirsch Carpaccio / Venison Carpaccio 38
in gewürztem Essig eingelegte Pfifferlinge, Preiselbeeren, Blaubeeren, Zitronen-Olivenöl / Chanterelles pickled in spiced vinegar, lingonberries, blueberries, lemon-olive oil

Bündner Plättli / Bündner platter 38
Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Essiggemüse / Dried meat, raw ham, salsiz, mountain cheese, pickled vegetables

Maloja Patatiwaffeln 22
Kartoffelwaffeln, gebratene Edelpilze, Sauerrahm, Schnittlauch / Potato waffles, sautéed wild mushrooms, sour cream, chives

Maloja Patatiwaffeln · oder / or 24
Kartoffelwaffeln, geräucherter Lachs von Geronimi St. Moritz, Gurken Relish, Sauerrahm, Schnittlauch, Zitronengel / Potato waffles, smoked salmon from Geronimi St. Moritz, cucumber relish, sour cream, chives, lemon jelly

Gebackene Buchweizen Käse Bigné / Baked buckwheat cheese bigné 24
Puschlaver Bresaola, Kürbis Chutney, Trauben-Most, oder vegetarisch (ohne Bresaola) / Puschlav Bresaola, pumpkin chutney, grape must, or vegetarian (without Bresaola)

Lamm Fajitas / Lamb Fajitas 26
Lamm vom Bauer Casty aus Zuoz, Weizentortilla, Weisskohlsalat, Jalapeños, Sauerrahm, Gletscher-Mutschli von der Sennerei Pontresina, Minze, Granatapfel, oder vegetarisch (mit Edelpilzen) / Lamb from Farmer Casty of Zuoz, flour tortilla, white cabbage salad, jalapeños, sour cream, Glacier Mutschli cheese from the Sennerei Pontresina, mint, pomegranate, or vegetarian (with premium mushrooms)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchen-Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen-staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.

SPEISEKARTE · MENU

SUPPEN · SOUPS

Ochsenschwanz-Gemüsebrühe / Oxtail vegetable broth 33
Ochsenschwanz-Fleisch, Buchweizennudeln, Karotten, Bündner Wachtelei, Miso / Oxtail, buckwheat noodles, carrots, Grisons quail's egg, miso

Kastanien-Kürbissuppe / Chestnut and pumpkin soup 28
Sautierte Hirschwurst, Kürbiskerne, oder Vegan (mit Steinpilzen) / Sautéed venison sausage, pumpkin seeds, or vegan (with porcini mushrooms)

HAUPTSPEISEN · MAINS

Hirsch Ravioli / Venison ravioli 36
geschmortes Hirschfleisch, Salbei-Nussbutter, Wacholder-Randen Jus / braised venison, sage and nut butter, juniper and beetroot jus

Vegane Spinat Capunets / Vegan spinach capunet 34
In Olivenöl gebraten, saisonale Pilzsauce, Hafercrème / Sautéed in olive oil, seasonal mushroom sauce, oat cream

Puschlaver „Salamella" Brühwürste / Puschlaver poached „Salamella" sausages 38
vom Metzger Lardi, Gewürzsud, Malzbrot, Trio von Senfen / from butcher Lardi, spiced broth, malt bread, trio of mustards

Reh-Geschnetzeltes / Sliced roe deer 55
glasierte Kastanien, Polenta Bramata, geschmortes Apfel-Rotkraut, Cognac-Rahmsauce, sautierte Edelpilze / glazed chestnuts, Polenta Bramata, braised apple and red cabbage, Cognac cream sauce, sautéed wild mushrooms

Zuozer Lammkotelettes / Zuozer lamb cutlets 58
vom Bauer Casty, Baumnusskruste, frittierte Kartoffeltätschli, Romanesco, Thymian Jus / from Casty Farm, Walnut crust, crisp potato patties, Romanesco, thyme Jus

Kalbs-Kotelettes (für 2 Personen - 45 Minuten Vorbereitungszeit) / Veal chop (for 2 to share - 45 minutes preparation time) 198
Wurzelgemüse, Alpines Kräuter-Kartoffelpüree, Rosmarinjus / root vegetables, Alpine herb mashed potatoes, rosemary jus

Gebratenes Zanderfilet / Pan-fried pike-perch fillet 52
aus dem Berner Oberland, geschmorter Weisskohl, Petersilienkartoffeln, Meerrettichwurzel-Weissweinsauce / from the Bernese highland, braised cabbage, parsley potatoes, horseradish root and white wine sauce

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchen-Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen-staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.

SPEISEKARTE · MENU

HAUPTSPEISEN · MAINS · CONTINUED

Im Ofen gegartes Sellerieknollen Steak „Duonna Gredig“ / Oven-roasted celeriac steak „Duonna Gredig“ 38
geräucherte Topinamburcrème, Steinpilze, Palmkohl, Haselnüsse, hausgemachter veganer Jus / smoked Jerusalem artichoke cream, porcini mushrooms, palm kale, hazelnuts, homemade vegan gravy

SATURDAY ROAST: Jeden Samstag gibt es entweder Schmor-Eintopf oder Fisch, frisch für Sie zubereitet. Unsere Servicecrew informiert Sie gerne. / Every Saturday, we have either a stew or fish, freshly prepared for you. Our service team will be happy to provide you with further information.

SÜSS · SWEET

Panna Cotta 19
mit Kaki verfeinert, Granatapfelsauce, marinierte Dörrfeigen / enriched with persimmon, pomegranate sauce, marinated dried figs

Luftige Haselnuss-Rosinen Crêpestreifen / Light and airy hazelnut and raisin crêpe strips 18
lauwarmer Zwetschgenkompott, Schlagrahm / lukewarm plum compote, whipped cream

Bergeller Kastanien Törtchen / Bergell chestnut tartlets 24
Vanille Glacé, Meringue-Blättchen, Schlagrahm, Kastanienstreusel / vanilla ice cream, meringue discs, whipped cream, chestnut crumble

Glacés und Sorbets (pro Kugel) / Ice creams and sorbets (per scoop) 5
Vanille, Mocca, Nuss-Karamell, Schokolade, Stracciatella, Sauerrahm; Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Waldbeere / Vanilla, mocha, nuts & caramel, chocolate, stracciatella, sour cream; lemon, strawberry, raspberry, wild berry

Mit Schlagrahm / With whipped cream 2

Verschiedene saisonale Früchtewähen / A selection of seasonal fruit tarts 9

KIDS MENU

Gemüsesuppe / Vegetable soup 12

Penne mit Tomatensauce / Penne with tomato sauce 18

Tagliatelle mit Bolognese / Tagliatelle with Bolognese 24

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchen-Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen-staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.

SPEISEKARTE · MENU

KIDS MENU · CONTINUED

Chicken Nuggets mit Pommes frites / Chicken nuggets with French fries	18
Fischstäbchen mit Pommes frites, Gemüse oder Salat / Fish fingers with French fries, vegetables or salad	18
Mini Bratwurst 80gr mit Pommes frites oder Gemüse / Mini bratwurst 80gr with French fries or vegetables	19

Deklaration: Geflügel aus Frankreich; Rind aus der Schweiz oder Neuseeland; Kalb und Schwein aus der Schweiz; Lamm aus der Schweiz; Reh aus der Schweiz; Hirsch aus der Schweiz; Krustentiere und Meeresfrüchte aus Italien; Krevetten von den Philippinen; Lachs aus Schottland; Zander aus der Schweiz; Saibling aus der Schweiz; Brot aus der Schweiz. Wir bevorzugen Fisch aus MSC- oder ASC-zertifizierten Betrieben. / Meat provenance: poultry from France; beef from Switzerland or New Zealand; veal and pork from Switzerland; lamb from Switzerland; venison from Switzerland; crustaceans and seafood from Italy; prawns from Philippines; salmon from Scotland; pike perch from Switzerland; char from Switzerland; bread from Switzerland. We prefer fish from MSC- or ASC-certified farms.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchen-Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen-staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.