



GONDOLEZZA

FAHRPLAN FRÜHJAHR 2024

LIEBER FAHRGAST

ALLEGRA! Im urchigsten Schmelztiegel weit und breit kommt der Gletscherkäse als Fondue und Raclette auf den Eichentisch. Nach mehr als 30 Jahren am Berg isst man in der ehemaligen Seilbahngondel in origineller Atmosphäre. Bei schönem Wetter auch auf der Sonnenterrasse.

Caro passeggero

Gustate un'esperienza culinaria davvero particolare nella nostra Gondolezza! A bordo troverete dei genuini piatti di formaggio e semplici ghottonerie.

DEAR PASSENGER

ALLEGRA! The taste of Gletscher cheese, melted and brought to your oak table as Fondue and Raclette in the most traditional of dishes. After more than 30 years on the mountain, this former cable car cabin offers food in the original atmosphere with sun terrace.

CHEESE ...

Ihre Gastgeber-Familie Walther und das GONDOLEZZA-Team



ALLEGRA



WALTHER-FRANCIACORTA SATÈN DOCG 10 | 62

Plozza Franciacorta, Ome

PROSECCO TREVISO L'ARS DOC BRUT 9 | 52

Marsuret Azienda Agricola, Guia di Valdobbiadene

GESPRITZTER WEISSWEIN 9

Süss oder sauer

APEROL SPRITZ 12

Mit Prosecco

HUGO 11

Prosecco, Holundersirup und Pfefferminze

MARTINI (4 cl. / Vol. 15%) 7.50

Weiss oder rot

ROSATO MIO 13

Prosecco, Ramazzotti Rosato und Basilikum

ALKOHOLFREI

SANBITTÈR MIT EIS & ZITRONE 5

ZITRONEN-INGWER-LIMO HAUSGEMACHT 6

Heiss oder kalt? Mit Kohlensäure oder lieber ganz still?

HAUSGEMACHTER EISTEE 6

Zitronengras, Grüntee, Limette, Zitrone, brauner Zucker, Minze



GONDOLEZZA APÉRO SNACK 9

Bergkäsewürfeli, Salsiz und Oliven

Formaggio delle alpi, salsiz e olive

Diced alpine cheese, salsiz and olives

SNACKS

GONDOLEZZA-BRETTLI 25

Heusalsiz und Bündnerfleisch / Salameo tradizionale
e carne secca grigionese / Traditional salami and air-dried meat

Mit Bergkäse / Con formaggio delle alpi / With mountain cheese **+11**

BÜNDNERFLEISCH 29 (19)

Piatto di carne secca grigionese
Grisons air-dried meat

GRÜNER SALAT MIT KERNEN 12

Insalata verde con semi / Green leaf salad with seeds

KRÜSI-MÜSI 15

Gemischte Blattsalate und Rohkostgemüse
Insalata e verdura mista
Mixed leaf and raw vegetable salad

CERVELATSALAT 21

Mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln
Insalata di Cervelat, formaggio, cetriolini e cipolline
Cervelat sausage salad with cheese, pickled cucumber and onions

KNOBLAUCH-BAGUETTE 17

mit Bündner Rohschinken
Baguette all'aglio con prosciutto crudo grigionese
Garlic baguette with Grisons raw ham

**"S'hät,
so lang s'hät!"**

RACLETTEBROT 15

Essiggurken, Silberzwiebeln, Zwiebelringe
Baguette con formaggio, cetriolini, cipolline, cipolla
Baguette with cheese, pickles, onions

BÜNDNER GERSTENSUPPE 15 (12)

Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

WILD SALSIZ HIRSCH (90 g) 11

Salameo tradizionale (cervo)
Traditional salami (deer)

FONDUE

UNSERE FONDUES

GLETSCHER FONDUE 33

Nach einem Geheimrezept

Fondue Gletscher, ricetta segreta

Gletscher Fondue, secret recipe

PONTRESINA BIER FONDUE 36

Wahlweise mit Bernina oder Palü Bier

A scelta con birra Bernina o Palü

Optionally with Bernina or Palü beer

TEUFELSFONDUE 39

Tomaten, Chili, Thymian, Oregano, Valle Maggia Pfeffer

Pomodori, peperoncino, timo, origano, pepe Vallemaggia

Tomatoes, hot chili, thyme, oregano, Valle Maggia pepper

CHAMPAGNER FONDUE 45

Mit Trüffel

Fondue al Champagne e tartufi

Champagne and truffle Fondue

EXTRA TOPPINGS

Portion Gschwelli 7

Patate bollite

Boiled potatoes

Kirsch (zum Brot tunken) 6.50

Kirsch (per il pane)

Kirsch (for the bread)

Portion Bündnerfleisch 19

Porzione di carne secca grigionese

Portion of Grisons air-dried meat

GLETSCHER RACLETTE

Vom Tisch-Racletteofen zum selber Abstreichen

GLETSCHER RACLETTE mindestens 6 Monate gereift..... **37**

Nachservice 100 g 9

GLETSCHER RACLETTE mit Trüffel **43**

Nachservice 100 g12

Da preparare al tavolo

GLETSCHER RACLETTE maturata almeno 6 mesi **37**

Supplemento per raclette 100 g 9

GLETSCHER RACLETTE al tartufo **43**

Supplemento per raclette 100 g12

Prepared on the table Raclette oven

GLETSCHER RACLETTE aged for at least 6 months **37**

Supplement Raclette 100 g 9

GLETSCHER RACLETTE with truffles **43**

Supplement Raclette 100 g12

200 g Raclette pro Person. Das Raclette wird mit Gschwelli, Essiggurken und Silberzwiebeln serviert. Kein Terrassen-Service.

200 g di raclette a persona. La Raclette viene servita con patate bollite, cetriolini e cipolline. Nessun servizio di terrazza.

200 g raclette per person. The Raclette is served with boiled potatoes and pickles. No terrace service.

Preis pro Person / Prezzo per persona / Price per person

EXTRA TOPPINGS **3.50**

Pro Beilage / Per scelta / Per choice

- Birnenspalten / Spicchi di pera / Pear slices
- Speckwürfeli / Cubetti di lardo / Bacon cubes
- Champignons / Funghi / Mushrooms
- Mini-Maiskolben / Pannocchiette / Mini corn cobs
- Zwiebelringe / Anelli di cipolla / Onion rings
- Knoblauch / Aglio / Garlic

4 Beilagen nach Wahl **12**

4 contorni a scelta / 4 toppings of your choice

DESSERTS

MERINGUE “KEMMERIBODEN” 9

Mit Schlagrahm

Meringa con panna montata

Meringue with whipped cream

Vanilleglace / Gelato alla vaniglia /

Vanilla ice-cream +4

BROWNIE 14

Mit Vanilleglace und Schlagrahm

Con gelato alla vaniglia e panna montata

With vanilla ice-cream and whipped cream

SORBET COLONEL 13

2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka

2 Palline di sorbetto al limone e Vodka

2 Lemon sorbet scoops with Vodka

AFFOGATO AL CAFFÈ 9

Vanilleglace mit Espresso und Schlagrahm

Gelato alla vaniglia con espresso e panna montata

Vanilla ice-cream with espresso and whipped cream

GLACE (PRO KUGEL) 4

Vanille, Kaffee, Milchschokolade

Vaniglia, caffè, cioccolato al latte

Vanilla, coffee, milk chocolate

SORBETS (PRO KUGEL) 4

Zitrone, Himbeere, Mango

Limone, Lampone, Mango

Lemon, Raspberry, Mango

EXTRA TOPPING

Schlagrahm / Panna montata / Whipped cream 1.50



WHITE WINE

SWITZERLAND

GONDOLEZZA-EMPFEHLUNG

GRAND MÈTRAL FENDANT AOC VALAIS 8 | 54

WALLIS - Chasselas, Provins

STEINBÖCKLER

RIESLING-SILVANER AOC 8 | 52

GRAUBÜNDEN - Rutishauser-Divino

ERMITAGE WALLIS AOC 59

Marsanne blanche, Valentin Schiess, Swiss Urban Winery

PETITE ARVINE VALAIS AOC 65

WALLIS - Cave Ardévatz, Michel Boven, Chamoson

PRIMUM INTER PARIA COMPLETER 72

MALANS - Completer, Rutishauser-Divino



ITALY / AUSTRIA

PINOT GRIGIO DOC 47

SÜDTIROL - St. Michael, Eppan, Alto Adige

CHARDONNAY DOC 7 | 48

KALTERN - Erste + Neue Kellerei, Kaltern

LUGANA DOC 7.50 | 49

VENETO - Trebbiano, Cantina Zeni

SWITZERLAND

BÜNDNER SCHILLER 57

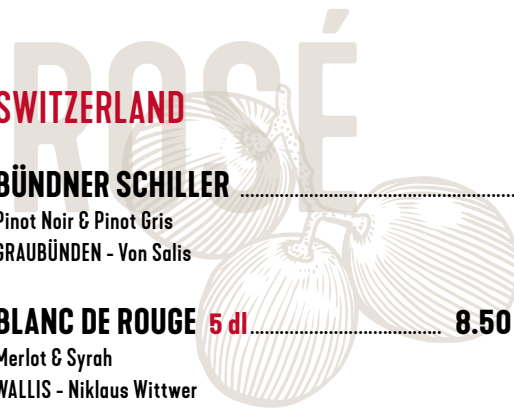
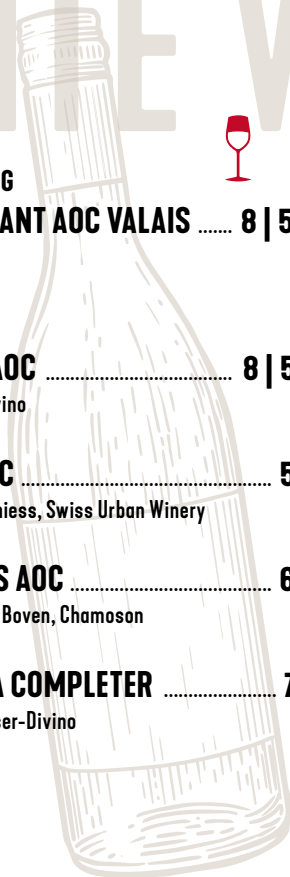
Pinot Noir & Pinot Gris

GRAUBÜNDEN - Von Salis

BLANC DE ROUGE 5 dl 8.50 | 36

Merlot & Syrah

WALLIS - Niklaus Wittwer



RED WINE

SWITZERLAND

GONDOLEZZA-EMPFEHLUNG

STEINBÖCKLER PINOT NOIR 8 | 57

GRAUBÜNDEN - Rutishauser Divino, Maienfeld

CORNALIN DÈE 9 | 63

WALLIS - Albert Mathier & Fils, Salgesch

MERLOT WALLIS AOC 62

Valentin Schiess, Swiss Urban Winery

MALANSER CABERNET BARRIQUE 87

GRAUBÜNDEN - Andrea Lauber, Malans



FLÄSCHER PINOT NOIR 74

GRAUBÜNDEN - Christian Hermann, Fläsch

DÔLE AOC 5 dl 39

WALLIS - Niklaus Wittwer, Sion

ITALY

BESI TERRE SICILIANE DOC 73

SIZILIEN - Nero d'Avola, Holzfass, Assuli Baglio, Trapani

RIPASSO VALPOLICELLA DOC 53

VENETO - Corvina, Corvinone, Rondinella, Cantina Zeni

Verlangen Sie unserer Weinkarte für eine grössere Auswahl.
Please ask for our wine list for a larger selection.

PASSUGGER [47 cl. / 77 cl.] **6.50 | 8**

**ALLEGRA,
OHNE KOHLENSÄURE** [47 cl. / 77 cl.] **6.50 | 8**

PONTRESINER QUELLWASSER [100 cl.] **4**

**GAZOSA
SCHWEIZER LIMONADE** [35 cl.] **5.50**

Limone oder Mirtillo

VIVI SODA [33 cl.] **5.50**

Apfelschorle mit Schweizer Bio-Apfelsaft

RIVELLA ROT, BLAU [33 cl.] **5**

VIVI KOLA / VIVI KOLA ZÉRO [33 cl.] **5.50**

GENTS TONIC [20 cl.] **5.50**

GENTS BITTER LEMON [20 cl.] **5.50**

CALANDA RADLER [33 cl. / Vol. 2%] **5**

CALANDA SENZA (ALKOHOLFREI) [33 cl.] **5**

CALANDA LAGER [58 cl. / Vol. 4.8%] **6**

BELLAVISTA HEFEWEIZEN [33 cl. / Vol. 4.5%] **7**

Hefe-Weizenbier

Brauerei Engadiner Bier Pontresina

BERNINA BIER [33 cl. / Vol. 4.8%] **7**

Das naturtrübe Zwickelbier

Brauerei Engadiner Bier Pontresina

PALÜ BIER [33 cl. / Vol. 5%] **7**

Das untergärig gebraute Amberbier

Brauerei Engadiner Bier Pontresina

MÖHL SAFT VOM FASS (ALKOHOLFREI) [50 cl.] **5.50**

GENTS GINGER BEER (ALKOHOLFREI) [20 cl.] **5.50**

IVA DA LÜ [2cl. / Vol. 30%] 8.50
Luciano Beretta, Val Müstair

BRAULIO [4 cl. / Vol. 21%] 6.50
Bitter

APPENZELLER [4 cl. / Vol. 29%] 6.50
Bitter

CHURER RÖTELI [2 cl. / Vol. 22%] 6
Bündner Spezialität
Specialità grigionese
Grison speciality

LIMONCELLO [2 cl. / Vol. 30%] 7
Likör / Liqueur / Liqueur

FRUCHTDESTILLATE GUNZWILER 8.50
[2 cl. / Vol. 40%]

- Kirschbrand, Lauerzer
- Kirsch Teresa im Barrique
- Vieille Williams im Barrique
- Vieille Prune im Barrique
- Vieille Abricots im Barrique



GRAPPA TICINO
MERLOT BARRIQUE [2cl. / Vol. 40%] 8

KAFFEE CRÈME 4.20

ESPRESSO 4.20

CAPPUCCINO 5.50

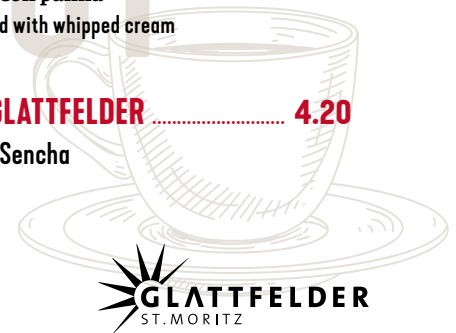
LATTE MACCHIATO 5.50

KAFI GONDOLAZZA 9.50

Haus-Schnapsmischung mit Rahm
Acquavite di casa con panna
Homemade spirit blend with whipped cream

TEEAUSWAHL GLATTFELDER 4.20

- Grüntee – Japan Sencha
- Waldbeer
- Earl Grey
- Fenchel
- Trais Fluors
- Verveine



GONDO- LEZZA TO GO



POPCORN 250g **12.50**

Karamellisiert
Caramellati
Caramel corn

KÖRNERCRACKER 180g **9.50**

Cracker di grano
Grain cracker



GRAZCHA FICH
FÜR IHR FEEDBACK
AUF TRIPADVISOR!

BY THE WAY

Die GONDOLEZZA ist 7,7 Meter lang, 3,9 Meter breit und 3.2 Tonnen schwer. Das alpine Original ist auch für Ihre private Feier buchbar. Draussen auf der Sonnenterrasse - oder Drinnen für einen unvergesslichen Abend in herzlicher Geselligkeit.

La GONDOLEZZA è lunga 7,7, larga 3,9 metri e pesa 3.2 tonnellate. L'originale alpino è prenotabile per feste private.

The 3.2 tons heavy GONDOLEZZA is 7,7 long and 3,9 meters wide. Book this alpine original for your special celebration.

GONDOLEZZA PONTRESINA

for reservations: T +41 81 839 36 96 / www.gondolezza.ch

ALLERGENE UND HERKUNFT: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und Herkunft der Produkte.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

ALLERGENS AND ORIGIN: Our employees will be happy to provide you with information regarding food allergies and origin of the products.

ALCOHOLIC BEVERAGES may not be sold to children and young people under the age of 16.

Also part of the Walther family:
Hotel Steinbock & Hotel Walther, Pontresina
www.hotelsteinbock.ch · www.hotelwalther.ch