



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG: «**TRADITIONELLE SCHWEINSBULETTEN**»
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG: «**LAMM-KARREE**»
ODER ALS TAGESFISCH « **DORADE** »
ODER ALS TAGESVEGI « **FONDUE** oder **RACLETTE** »
- MITTWOCH: «**RINDSFLEISCH-SPIESS**»
ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUT** »
- DONNERSTAG: «**REH AM STÜCK GEBRATEN**»
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG: «**ENTRECÔTE**»
ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET** »
- SAMSTAG: «**POULET À LA MOUTARDE**»
ODER ALS TAGESFISCH «**KABELJAU**»
- SONNTAG: «**EXOTISCHE REISE DURCH DIE THAI KÜCHE**»
KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET
ODER ALS TAGESFLEISCH « **WIENER SCHNITZEL** »

**NEU! – von unserem Halbpensionsmenu kann der Gast auch
vegetarisch oder vegan bestellen!**

**VIEL SPASS & GUTEN APPETIT
BUN APETIT**

IHRE FAMILIE MALVIKA. MORITZ. MAX. & DANIEL
BOSSHARD-JÜRISAAR
UND DAS GANZE ALBANA WÖRK TEAM | WWW.HOTELALBANA.CH

ALLEGRA [Rätoroman]

TERE TULEMAST [Estonia]

BENVENUTI [Italiano-Ticines]

HERZLICH WILLKOMMEN [Deutsch]

...und all others are very **WELCOME**

Unsere **NATUR- & GENUSSKÜCHE** im Albana Hotel Silvaplana bietet Ihnen ein unverfälschtes Geschmacks-Erlebnis und Emotionen, wie Natur & Genuss schmecken kann.

Unser Küchenchef **Martin Tullus** aus Estland, Setomaa, kreiert gemeinsam mit seinem Team, Bündner Gerichte mit einem europäischen Flair.

Saisonale und frische Produkte aus den Bündner Anbaugebieten finden in kreativer Art und Weise ihren Platz in der Albana Genuss- und Naturküche.

Teerapol Tangphet Küchenteamleader in der Thailandoküche bekoht sie gerne mit seinem 3-köpfigen Thailando Show Cuisine Team.

....wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Tagesmenu!
Choose 2 courses from the menu – Scelte 2 piatti del menu

2-GANG GENUSS MENU 49.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!
Choose the whole menu – Scelte tutto menu – ou le menu complet à 4 plats

4-GANG GENUSS MENU 69.50

Jeden Freitag:

Für alle Schleckmäuler ein MUST!

DESSERT-BUFFET À DISCRÉTION 15.50

Jeden Sonntag:

Aus der Thailando Show Cuisine!

THAIVOLATA-BUFFET 85.50

Der Hauptgang wird serviert. Ohne Getränke.

Wir freuen uns, dass Sie sich Zeit für unsere Natur & Genussküche nehmen & wünschen Ihnen viel Spass, Freude & Genuss.

Daniel. Malvika. Moritz & Max Bosshard-Jürisaar

Gastgeber & Besitzerfamilie



... und das ganze **Albana Wörk Team!**

PS

als Alternative erleben Sie unsere Thailando-Küche mit einer authentischen und geschmacksvollen Asia Show Cuisine.

HEAD ISU!

TAGES GENUSS MENU- ESTNISCHER ABEND

MONTAG | MONDAY | LUNEDÌ | LUNDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- & Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

KLARE FISCH SUPPE

Mit weissem Fisch aus der Ostsee

Clear Fish Soup with white fish from the Baltic Sea

Zuppa di pesce chiara con pesce bianco del mar baltico

Soupe de poisson clair avec du poisson blanc de la mer baltique

oder | or | o | ou

MULGIPUDER

Estnischer Gersteneintopf mit Kartoffeln, Gemüse & Bärlauch-Quark Sauce

Estonian barley stew with vegetables, potatoes & wild garlic-quark sauce

Spezzatino con orzo estone, verdure, patate & aglio orsino e salsa di quark

Ragoût d'orge estonien avec légumes, pommes de terre et sauce à l'ail des ours et fromage blanc

TAGES FLEISCH: TRADITIONELLE SCHWEINSBULETTEN

Mit Kartoffel-Gemüse-Eintopf & Senf Sauce

Minced Pork Meat with potato & vegetable stew with an mustard sauce

Carne macinata di maiale con stufato di patate e verdure e salsa di senape

Viande hachée avec ragoût de pommes de terre et légumes & sauce moutarde

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: GERÄUCHERTER ZANDERFILET

Zanderfilet mit Rösti-Kroketten, Dill-Bechamel und Zuckerschoten

Pike perch fillet with hash brown (Rösti) croquettes, dill bechamel and sugar snap peas

Filetto di lucioperca con crocchette di rösti, besciamella all'aneto e piselli

Filet de sandre avec croquettes de rösti, béchamel à l'aneth et petits pois

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: KARTOFFEL-GEMÜSE-EINTOPF

Mit Bärlauch-Quark-Sauce

Potatoe-Vegetable-Stew with wild garild & quark sauce

Spezzatino di patate e verdure con salsa di garild e quark

Ragoût de pommes de terre-légumes à la sauce de gardon sauvage et fromage blanc

RHABARBER CREME

Mit bayrischer Creme aus weisser Schokolade mit hausgemachtem Erdbeersorbet

Rhubarber Cream with bavarian white chocolate cream with homemade strawberry sorbet

Crema di rabarbaro con crema bavarese al cioccolato bianco con sorbet di fragola

Crème de rhubarbe à la crème bavaroise au chocolat blanc sorbet aux fraises

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard

Variazione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda di lampone e pere alla senape

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire et vinaigre balsamique à la framboise

BUON APPETITO !

TAGES GENUSS MENU

DIENSTAG | TUESDAY | MARTEDÌ | MARDI

ALBANA ANTIPASTI & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti e d'insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

TRADITIONELLE MINISTRONE

Traditional Minestrone

Minestrone tradizionale

Soupe de légumes avec pâtes

oder | or | o | ou

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti with oil & garlic

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti avec ail et huile

TAGES FLEISCH: LAMM-KARREE AUS DEM OFEN

In Kräuter-Senf Kruste mit Bratkartoffeln & Rosenkohl

Lamb rack with baked potatoes & brussels sprouts

Costata di agnello con patate arrosto e cavoletti di bruxelles

Carré d'agneau avec pommes de terre rôties et choux de bruxelles

TAGES FISCH: GEGRILLTE DORADE

Mit gratinierter Polenta an Gemüsebeet

Grilled Sea bream with polenta & vegetables

Orata grillata con polenta e verdure

Dorade grillée avec polenta et légumes

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: AUBERGINE PIZZA

Mit Taleggio überbacken

Aubergine Pizza with taleggio

Pizza con melanzane e taleggio

Pizza avec pizza aux aubergines et taleggio

oder | or | o | ou

FRIBOURGER-RACLETTE

Serviert mit Frühlingkartoffeln, Silberzwiebeln & Salz-Cornichons

Cheese raclette, spring potatoes, pearl onions and pickled cucumbers

Raclette di formaggio, patate bollite, cipolle e sottaceti

Raclette fribourgeoise avec pomme de terre, ognions et cornichons

oder | or | o | ou

VACHERIN-KÄSEFONDUE

Spezialmischung von Vacherin- & Bergkäse

Special cheese fondue with Vacherin and mountain cheese

Fonduta di formaggio Vacherin con pane e patate novelle

Fondue de fromage au Vacherin et fromage de montagne

CHEESECAKE SCOMPOSTA

Mit Himbeersorbet

Cheesecake with raspberry sorbet

Cheese cake con sorbeto al lampone

Cheesecake avec sorbet à la framboise

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard

Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere

Variation de fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la framboise

*Fondue & Raclette werden ausschliesslich im Restaurant Stüva serviert.
Für Gäste welche sich für das Fondue oder Raclette entscheiden servieren wir zum
Dessert eine Variation von Glace.*

BUEN PROVECHO !

TAGES GENUSS MENU

MITTWOCH | WEDNESDAY | MERCOLEDÌ | MERCREDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

GAZPACHO

Kalte Tomatensuppe mit Tuna Tatar
Cold tomato soup with tuna tatar
Zuppa fredda di pomodoro con tatar di tuna
Soupe froide de tomates au tatar de thon

oder | or | o | ou

MIESMUSCHELN «HEIJONES ALLA MARINERA»

Mit Tomaten-Weisswein-Sauce
Mussels with tomato-white wine sauce
Cozze con salsa di pomodori e vino bianco
Moules a la mariniere

TAGES FLEISCH: RINDSFLEISCH-SPIESS «PINCHO»

Mit Kartoffeltortilla & Tomaten/Garbanzo Sauce «Canary Style»
Beef-Bacon-Skewer with tortilla and tomato-chickpeas sauce
Spie di manzo e pancetta con tortilla e salsa di pomodori e ceci
Spies de bœuf au bacon avec tortilla et sauce tomate aux pois chiches

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: STEINBUT GEBRATEN

Mit Süsskartoffelpüree & Gemüse
Turbot with sweetpotatoe püree & vegetables
Rombo pescatrice con patata dolce e verdura
Turbot avec patate douce et légumes

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: KARTOFFEL-TORTILLA

Mit Tomaten/Garbanzo Sauce «Canary Style»
Tortilla with tomato-chickpeas sauce
Tortilla con salsa di pomodori e ceci
Tortilla et sauce tomate aux pois chiches

CREMA GOFIO & PLATANOS

Gofio & Banana Cream
Crema di gofio e banana
Crème de gofio & banane

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard
Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la framboise

BUN APETIT!

TAGES GENUSS MENU

DONNERSTAG | THURSDAY | GIOVEDÌ | JEUDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Nach althergebrachtem Grossmutterrezept

Grison`s barley soup

Zuppa d'orzo tradizionale

Soupe à l'orge traditionnelle

oder | or | o

PIZZOCCHERI VAL POSCHCIAVO

Buchweizennudeln, Spinat, Kartoffeln & Bergkäse

Pizzoccheri from Poschciavo, potatoes, spinach & cheese

Pizzoccheri di Poschciavo con patate, spinaci e formaggio di montagna

Pizzoccheri de Poschciavo avec des pommes de terre, épinards et fromage de montagne

REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit hausgemachten Spätzli, gebratenem Wirsing, geschmorrtten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

Roasted venison with spaetzli, savoy, apple, cranberries & wild sauce

Capriolo arrosto spetzli, mele, mirtilli e salsa selvatica

Chevreuril rôti avec spetzli, avec chou de milan, pomme, airelle et sauce sauvage

oder | or | o

TAGES-FISCH-SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Spinat & Frühlingkartoffeln

Arctic char with spinach & potatoes

Salmerino alpino con spinaci e patate

Omble chevalier aux épinards et pommes de terre

oder | or | o

BÜNDNER CAPUNS

Spätzleteig im Mangoldwickel mit Bergkäse gratiniert

Grisons Capuns gratinated with mountain cheese

Capuns gratinato con formaggio di montagna

Capuns grisons gratinés au fromage de montagne

TORTINO DI CASTAGNE

Maroniküchlein mit Vermissel, weissem Schokoladenmousse & Waldbeerragout

Chestnut cake with vermicelli, white chocolate mousse & wild berries ragout

Tortino di castagne con vermicelli, mousse di cioccolato bianco e ragù di frutti di bosco

Petit gâteau aux marrons vermicelles, mousse au chocolat blanc & ragoût de baies forestières

oder | or | o

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard

Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la framboise

MAHLZEIT!

TAGES GENUSS MENU

FREITAG | FRIDAY | VENERDÌ | VENDREDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

CREMIGE MEERESFRÜCHTE SUPPE

Seafood soup
Zuppa di frutti di mare
Soupe de fruit de mer

oder | or | o | ou

KÄSESPÄTZLI

Mit Bergkäse gratiniert
Spaetzle with mountain cheese
Spaetzle gratinati al formaggio di montagna
Spaetzle au fromage gratiné au fromage de montagne

TAGES FLEISCH: RINDS ENTRECÔTE

Medium gebraten mit Rosmarinkartoffeln, gebratenen Pfefferlingen & Kräuterbutter
Entrecote with rosemary potatoes, peppercorns & herb butter
Entrecote con patate al rosmarino, peperoni fritti e burro alle erbe
Entrecote à la crème de champignons, tomates cerises grillées et pommes de terre au rosmarin

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: TAGES FISCH: LACHSFILET

Mit Safranrisotto & frittierter Rucola
Salmon with saffron risotto and fried rocket
Filetto di lucioperca con crocchette di rösti, besciamella all'aneto e piselli
Filet de sandre avec croquettes de rösti, béchamel à l'aneth et petits pois

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: SAFRANRISOTTO

Mit frittierter Rucola
Saffron risotto with fried rocket
Risotto allo zafferano con rucola fritta
Risotto au safran et roquette frite

ALBANA DESSERT- & KÄSE | VARIATIONS-BUFFET

1001 Süßigkeiten aus der Hauspatisserie des Albana Hotels
Dessert- & cheese variation with a large variety of delicacies
Grande buffet di dolci e formaggi con tante varietà di delicatezze
Grand buffet de desserts et fromage avec une large variété de gourmandises

BON APPÉTIT!

TAGES GENUSS MENU

SAMSTAG | SATURDAY | SABATO | SAMEDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

RINDS CONSOMME

Beef Consomme

Consomme di manzo

Bœuf Consomme

oder | or | o | ou

VEGETARISCHE QUICHE

Vegetarian Quiche

Quiche vegetariano

Quiche végétarien

TAGES FLEISCH: POULET À LA MOUTARDE

Puletbrust in Senfsauce mit Duchess Kartoffeln

Chicken breast in mustard sauce with duchess potatoes

Pollo in salsa di senape con patate duchesse

Poulet à la moutarde et pommes duchesse

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: KABELJAU

Mit Duchess Kartoffeln an Beurre-Blanc-Sauce

Cod with duchess potatoes and beurre blanc sauce

Baccalà con patate duchesse in salsa beurre blanc

Cabillaud aux pommes duchesse sauce beurre blanc

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: RATATOUILLE

Ratatouille

Ratatouille

Ratatouille

NAPOLEON TORTE

Napoleon Cake

Torta di Napoleon

Gâteau Napoléon

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard

Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la framboise

TAN HAI AROY!

TAGES GENUSS MENU | THAIVOLATA-BUFFET

SONNTAG - SUNDAY - DOMENICA - DIMANCHE

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHES VORSPEISENBUFFET

Auswahl von Vorspeisen von unserem Thailandischen Buffet

Selection of Thailand's Asian Cuisine

Variazione d'antipasti asiatici

Sélection d'entrées asiatiques

und | and | e | et

TOM KHA HED

PIKANTE PILZSUPPE

Pikante Pilzsuppe mit Kokosmilch & Zitronengras

Spicy mushroom soup with coconut milk & lemon grass

Zuppa piccante di funghi, latte di cocco & citronello

Soupe piquante aux champignons, lait de coco et citronnelle

GANG KIEW WARN GAI

GRÜNES THAI CURRY HÄHNCHEN

Grüner Thai Curry mit Hähnchenstreifen & Basilikumblätter

Green Thai curry with slices of chicken & basil leaves

Curry verde thailandese con sminuzzato di pollo & basilico

Curry vert thailandais avec lamelles de poulet et feuilles de basilic

und | and | e | et

PREOW WAAN GAI

GEBACKENE POULETBRÜSTCHEN

Gebackene Pouletbrüstchen mit Sweet & Sour Sauce

Fried chicken with sweet & sour sauce

Petto di pollo fritto con salsa agrodolce

Suprême de poulet grille avec sauce aigre-douce

und | and | e | et

PHAD NAM MUN HOY NEAU

RINDFLEISCH STREIFEN

Rindfleisch Streifen mit Thai Gemüse an Austernsauce

Slices of beef with Thai vegetables on oyster sauce

Sminuzzato di manzo con verdure thailandesi e salse di ostriche

Lamelles de boeuf avec légumes thailandais et sauce aux huitres

und | and | e | et

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE

Thailandisches Wok Gemüse

Fried mixed vegetables

Verdure miste dal wok

Mélange de legumes du wok

GLUOY THORD THAILANDO POLAMAI

EXOTIC DREAM

Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte

Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits

Glace e la mangue et noix de coco avec des fruits exotiques banane fait

GUTEN APPETIT!

TAGES GENUSS MENU - ALTERNATIV

SONNTAG | SUNDAY | DOMENICA | DIMANCHE

THAILANDO TOP APPETIZERS

Auswahl von Vorspeisen von unserem Thailändischen Buffet

Selection of Thailando's Asian Cuisine

Variazione d'antipasti asiatici

Sélection d'entrées asiatiques

und | and | e | et

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

SPARGELCREMESUPPE

Mit Knusperspeck & Blätterteigstangen

Creamy asparagus soup with bacon & puff pastry sticks

Zuppa di asparagi con pancetta e bastoncini di pasta sfoglia

Soupe d'asperges avec bacon et bâtonnets de pâte feuilletée

oder | or | o | ou

RINDS-TARTAR

Mit Wachtelei, Brotchips & Trüffelmayo

Beef tartar with quali egg, breadchips & truffle mayonnaise

Tartare di vitello con uova di quaglia, chips di pane e maionese al tartufo

Tartar de veau avec avec chips de pain et mayonnaise à la truffe

WIENERSCHNITZEL

Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites

Golden brown veal escalope with French fries, lemon and cranberries

Scaloppine di vitello alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi

Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites

oder | or | o | ou

vegetarisch

GEMÜSE WOK

Thailändisches Gemüsewok mit Tofu

Thai Wok with vegetables and tofu

Thai Wok con verdura e tofu

Wok thaï aux légumes et tofu

THAILANDO EXOTIC DREAM

Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte

Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits

Banana fritta, gelati al mango e cocco, con frutta fresca esotica

Banane frit, glace au mangue et cocos et ses fruits exotique