

ALLEGRA [Rätoroman]

TERE TULEMAST [Estonia]

BENVENUTI [Italiano-Ticines]

HERZLICH WILLKOMMEN [Deutsch]

... and all others are very **WELCOME**

Unsere **NATUR- & GENUSSKÜCHE** im Albana Hotel Silvaplana bietet Ihnen ein unverfälschtes Geschmackserlebnis und Emotionen.

Unser Küchenteam um **Martin Tullus** aus Estland, Setomaa, und **Marco Valli** aus Italien, Brianza, kreieren Bündner Gerichte mit europäischen Flair. Probieren Sie zum Beispiel als Primo die Pizzoccheri und als Secondo das Rindsfilet «Angus Style».

Seit Eröffnung des Restaurants Thailando in Albana Hotel Silvaplana vor mehr als neun Jahren sind **Teerapol Tangphet** sowie Sally & Moss aus Thailand verantwortlich. Das Team weiss mit seinen selbstkreierten Saucen und Gerichten zu begeistern. Jeweils Sonntagabend führen sie Sie mit der „Thaivolata“ auf eine Entdeckungsreise durch die grosse Küche Asiens.

La Dolce Vita erleben Sie mit **Paolo Selva** aus Chiavenna. Er ist verantwortlich für unsere hausgemachten Kuchen & Desserts. Denn was wäre das «Dolce Vita» ohne «Dolce» ?

Unsere langjährigen Servicefachmänner **Luca Langellotti** mit seinem süditalienischen Charme & **Sven Kuhnt** mit deutscher Sorgfalt begeistern Sie mit ihrem Fachwissen.

Für ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis berät Sie Ihre Gastgeberin Malvika Bosshard sehr gerne.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und entdecken Sie die Vielseitigkeit unseres internationalen Küchenteams.

Malvika. Moritz. Max & Daniel 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.

SAUERTEIGBROT

DARK ESTONIAN BREAD – PANE ESTONE – PAIN ESTONIEN

EESTI-SAUERTEIGBROT

Zu all unseren Speisen servieren wir selbstgebackenes Sauerteig- Brot aus Estonia dem Heimatland von Malvika Bosshard-Jürisaar. Dazu gibt's einen Kräuter- & Hüttenkäse-Quark.

With our dishes, we serve home-made Estonian bread

Con tutti i nostri piatti serviamo pane di segale estone fatto in casa

Tous nos plats sont servis avec du pain estonien fait maison

GANZES BROT:

15.50

SALAT-VARIATIONEN

SALADS – INSALATE – SALADE

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

22.50

Leckere Köstlichkeiten aus der Genuss- & Naturküche

Appetizer & Salad buffet

Buffet di antipasti e insalata

Buffet d'entrées et de salades

GRÜNER BLATTSALAT

9.50

Bouquet von marktfrischen Salaten

Mix of green salads fresh from the market

Insalata verde, fresca dal mercato

Bouquet de salades vertes fraiches du marché

GEMISCHTER SALAT

14.50

Schön zusammengestellter Salatteller

Mixed salad crunchy & colorful from the buffet

Insalata mista croccante e colorata dal buffet

Salade mixte croquante et multicolore du buffet

SALATSCHÜSSEL «VITAL»

Mit Mango, Hüttenkäse und leichter Joghurtsauce

Salad "Vital" with mango, cottage cheese and yoghurt sauce

Insalata "Vital" con mango, cottage cheese e salsa di yoghurt

Salade avec mangue, fromage blanc et sauce au yaourt

POULET. CHICKEN. POLLO. POULET

22.50

LACHS. SALMON. SALMONE. SAUMON.

22.50

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI

28.50

BURRATA & TOMATEN

22.50

Tomatenbeet & Burrata mit hausgemachtem Pesto

Tomatoes, burrata served with homemade pesto

Pomodori, burrata accompagnati con pesto fatto in casa

Tomates, burrata accompagnés d'un pesto fait maison

ROTE BETE SALAT

22.50

Mit Ziegenkäse, Walnüssen, Vinaigrette

Beetroot salad with goat cheese, walnuts & vinaigrette sauce

Insalata di barbabietole con formaggio di capra, noci & salsa vinaigrette

Salade des betteraves rôti avec du fromage de chevre, noix & vinaigrette

SUPPEN

SOUPS VARIATION – ZUPPE VARIAZIONE – SOUPES

ERBSENSCHAUMSUPPE

14.50

Mit Lachs und Crostini

Pea soup with salmon and crostini

Zuppa di piselli con salmone e crostini

Soupe aux pois avec saumon et crostins

BÜNDNER GERSTENSUPPE

12.50

Einmal anders!

Grison's barley soup whit traditional "Bündnerfleisch"

Zuppa d'orzo grigionese con carne secca tipica del cantone Grigioni

Soupe d'orge grisonaise

BOUILLON MIT EI

9.50

Bouillon with egg | Brodo con uova | Bouillon avec œufs

TAGESSUPPE

11.50

Aus dem 4-Gang Genuss-Menu

Soup of the day | Zuppa del giorno | Soupe du jour

VORSPEISEN

APPETIZER – ANTIPASTI – ENTRÉE

BÜNDNERTELLER 28.50
Bündner Trockenfleisch Spezialitäten & Bergkäse
Grisons plate with dried meat & mountain cheese
Piatto di affettati grigonesi con carne secca e formaggio
Spécialités de viande séchée et fromage de montagne

ZUM APERO
BÜNDNER-PLATTE AUF HOLZSTAMM FÜR 4 68.50
Bündner Trockenfleisch Spezialitäten & Bergkäse
Grisons plate with dried meat & mountain cheese for 4
Piatto di affettati grigonesi con carne secca e formaggio per 4
Assiette des Grisons avec viande sechée & fromage de montagne pour 4

RINDSCARPACCIO 29.50
Mit Trüffelöl perfümiert
Beef carpaccio with truffle oil
Carpaccio di manzo con olio di tartufo
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe

VITELLO TONNATO 27.50
Mit Thunfisch-Mayonnaise Sauce, Kapernäpfel & Oliven
Vitello tonnato with tuna-mayonnaise sauce, capers & olives
Vitello tonnato con salsa di maionese al tonno, mele ai capperi e olive
Vitello tonnato avec sauce mayonnaise au thon, pommes-cerises et olives

PASTA VARIATION

PASTA VARIATION – PASTA VARIAZIONE – VARIATION DE PATE

PUSCHLAVER-PIZZOCCHERI

24.50

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Bergkäse & Salbei

Pizzoccheri with potatoes, spinach, sage and mountain cheese

Pizzoccheri con patate, formaggio di montagna e salvia

BÜNDNER CAPUNS VEGETARISCH

27.50

Mangoldwickel mit Bergkäse gratiniert

"Grisons Capuns" cooked in milk broth & baked with cheese

"Bündner Capuns", cotti in brodo di latte, gratinati al formaggio

Capuns engadinois gratines au fromage cuit dans un consommé au lait

ENGADINER SPECK PIZOKEL

26.50

Mit Wirsing-Kohl, Engadiner Butter, Bergkäse & Speck

Pizokel with cabbage, cheese and smoked bacon

Pizokel con panna, verza e cubetti di speck

SPAGHETTI MIT TOMATEN-GIN RAGOUT

Mit frischen Strauchtomaten

Spaghetti with tomato-gin ragout

Spaghetti al ragù di pomodoro e gin

Spaghetti au ragoût de tomates et de gingembre

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI.

27.50

BOLOGNAISE

25.50

CARBONARRA

25.50

VEGETARISCH. VEGETARIAN. VEGETARIANO. VÉGÉTARIEN.

22.50

FLEISCH- & FISCH GERICHTE

MEAT DISHES – CARNI

WIENERSCHNITZEL 42.50

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

LAMM-KARREE 45.50

Mit Bratkartoffeln & karamelisierten Karotten

Lamb rack with mashed mint potatoes, balsamic onions and caramelized carrots

Carré di agnello in crosta d'erbe con purè di patate alla menta,

cipolle all'aceto balsamico e carote caramellate

Carré d'agneau en croûte d'herbes avec purée de pommes de terre à la menthe,

oignons balsamique et carottes caramélisées

REH AM STÜCK GEBRATEN 45.50

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

Roasted venison with pizokel, red onion marmalade, savoy cabbage & chestnuts

Capriolo arrosto con pizokel, marmellata di cipolle rosse, verza & castagne

Chevreuril rôti avec pizokel, confiture d'oignons rouges, chou & châtaignes

ALBANA KALBS GESCHNETZELTES 42.50

Mit kräftiger Doppelrahmsauce, Gemüse & Kartoffel-Rösti

Zürcher Style cut veal stripes in creamy mushroom sauce with hash brown

Sminuzzato di vitello con rösti di patate e bouquet di verdure

Emincé de veau zurichoise avec des rösti et bouquet de legumes

ENGADINER RAUCHWURST 29.50

Mit Gemüsepizokel

Engadine sausage with pizokel

Salsiccia affumicata di engadina con pizokel

Saucisse engadina avec pizokel

SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA » 42.50

Mit Frühlingkartoffel, Spinat & feiner Buttersauce

Arctic char with new potatoes, spinach & butter sauce

Salmerino alpino con patate, spinacchio e salsa al burro

Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce

TAGES FLEISCH VOM MENU 38.50

Hauptgericht vom Tagesmenu mit Fleisch

Meat of the day

Piatto del giorno di carne

Plat du jour de viande

TAGES FISCH VOM MENU 35.50

Hauptgericht vom Tagesmenu mit Fisch

Fish of the day

Piatto del giorno con pesce

Plat du jour avec poisson

KÄSEFONDUE & RACLETTE

CHEESE FONDUE & RACLETTE

FONDUTA DI FORMAGGIO E RACLETTE

FONDUE DE FROMAGE ET RACLETTE

FRIBOURGER-RACLETTE

35.50

Frühlingskartoffeln, Silberzwiebeln & Salz-Cornichons

Cheese raclette, spring potatoes, pearl onions & pickled cucumbers

Raclette di formaggio, patate novelle, cipolle e sottaceti

Raclette fribourgeoise avec pomme de terre , ognions et cornichons

VACHERIN-KÄSEFONDUE

35.50

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

BÜNDNER MENÜ

GRISONS MENU – MENU GRIGIONI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus dem Bündnerland

Appetizer & Salad buffet from our kitchen

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Buffet de salades et divers hors d'oeuvre de notre cuisine

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Nach althergebrachtem Grossmutterrezept

Grisons Barley soup | Zuppa d'orzo tradizionale | Soupe à d'orge traditionnelle

oder | or | o | ou

PUSCHLAVER PIZZOCHERI

Mit Buchweizennudeln, Spinat, Kartoffeln & Bergkäse

Pizzoccheri with potatoes, spinach & cheese

Pizzoccheri di Poschiavo con patate, spinaci e formaggio di montagna

Pizzoccheri de Poschiavo 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 pizokel, red onion marmalade, savoy cabbage & chestnuts

Capriolo arrosto con pizokel, marmellata di cipolle rosse, verza & castagne

Chevreuril rôti avec pizokel, confiture d'oignons rouges, chou & châtaignes

oder | or | o

BÜNDNER CAPUNS VEGETARISCH

Mangoldwickel mit Bergkäse gratiniert

"Grisons Capuns" cooked in milk broth & baked with cheese

"Bündner Capuns", cotti in brodo di latte, gratinati al formaggio

Capuns engadinois gratines au fromage cuit dans un consommé au lait

oder | or | o

TAGES-FISCH

Für Fischliebhaber servieren wir täglich unseren Tagesfisch

Fish of the day | Pesce del giorno | Poisson selon arrivage

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Feigen- & Birnensenf

Cheese assortment with Sils pear bread, fig and pear mustard

Assortimento di formaggi con pane alle pere di Sils e mostarda di fichi e pere

Assortiment de fromages avec pain aux poires de Sils et moutarde de figue et de poire

oder | or | o

TORTINO DI CASTAGNE

Maroniküchlein mit weisser Schokoladenglasur

Chestnut cake with white chocolate glaze

Tortino di castagne con glassa al cioccolato bianco

Petit gâteau aux marrons glacé au chocolat blanc

... wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Bündner Menü!

Choose two dishes from the Bündner menu | Scegli due piatti dal Bündner menu | Choisissez

deux plats du Bündner menu

2-GANG BÜNDNER MENU

52.50

... oder das 4-Gang Menü mit Fleisch-, Vegi oder Fisch-Hauptgang!

Or the full menu | O il menu completo | Ou le menu complet

4-GANG BÜNDNER MENU

72.50

UNSERE PHILOSOPHIE

Genuss kann man täglich und überall entdecken. Das Engadin ist ein Ort, der es besonders einfach macht, Genuss zu erleben. Allein der wunderbare Blick auf die blauen Seen, eingebettet inmitten der herrlichen Berglandschaft oder das Atmen der frischen Bergluft lassen uns den Alltag rasch vergessen.

Die Natur lädt zum Verweilen ein und weckt das Verlangen sich Zeit zu schenken. Ganz natürlich lebt sie den Rhythmus der Jahreszeiten, und bei der Frage, wo die Natur am schönsten ist, herrscht Einigkeit: Dort wo sie natürlich und ursprünglich geblieben ist – im Engadin mit seinen schönen Seitentälern eben.

Ehrliche Küche geht im Einklang mit der Natur, ist authentisch, vielfältig und ganz selbstverständlich voll von Geschmack. Sie wird getragen von Emotionen, und dem Enthusiasmus von Bauern und Produzenten die ihre Erzeugnisse lieben. Die Natur macht uns darauf aufmerksam, was Vielfalt bedeutet: Genuss, Natur und Küche gehören einfach zusammen, um nachhaltigen Geschmack zu erleben.

WO KAUFEN WIR EIN?

So weit wie möglich stammen unsere Produkte von Bauern und Partnern die wir persönlich kennen. Wir beziehen unser Fleisch aus der Schweiz, den Fisch beziehen wir über Partner unseres Vertrauens aus Schweizer Seen. Beim Meerfisch unterstützen wir Gedanken des nachhaltigen Fischfangs der Leinenfischerei und des MSC (Marine Stewardship Council).

Milchprodukte und Käse beziehen wir von der Sennerei in Pontresina. Neben ihren eigenen Produkten haben wir zur Sennerei auch das Vertrauen, was die Lieferung von Käse deren ausgesuchter Partner angeht. Frischeier aus dem Hühnerstall von Werner Leu aus Savognin. Salsiz- und Wurstspezialitäten beziehen wir von der Dorfmetzgerei Silvaplana.

Gemüse und Obst beziehen wir über unsere Partner und Bauern. Sie sind stets besorgt, für uns die beste Qualität zu finden und zu liefern.

Spezialbrote und Engadiner Nusstorten werden in der hauseigenen Patisserie des Albana Hotels Silvaplana liebevoll hergestellt.

Alle kalten und warmen Vorspeisen servieren wir auch als «mini Portion» mit 20% Preisreduktion.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.