

**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 unvergessliches Geschmackserlebnis und Emotionen.

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

Seit der Eröffnung des Restaurants Thailando in Albana Hotel Silvaplana vor mehr als neun Jahren sind **Teerapol Tangphet** sowie Sally & Moss aus Thailand für die Zubereitung der Speisen 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 unseren hausgemachten Desserts, Nachmittags Kuchen sowie der hausgemachten Engadiner Nusstorte. Denn was wäre das «Dolce Vita» ohne «Dolce»?

Für eine personalisierte Wein- oder Speisempfehlung beraten Sie gerne unsere langjährigen **Servicefachmänner & Servicefachfrauen** mit ihrem Fachwissen.

*Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über die Allergene Stoffe.*

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:

17.50

## 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

11.50

Bouquet von marktfrischen Salaten

*Mix of green salads fresh from the market*

*Insalata verde, fresca dal mercato*

*Bouquet de salades vertes fraîches du marché*

## GEMISCHTER SALAT

15.50

Schön zusammengestellter Salatteller

*Mixed salad crunchy & colorful from the buffet*

*Insalata mista croccante e colorata*

*Salade mixte croquante et multicolore*

## NÜSSLISALAT

22.50

Muna-Ei mit gebackenem Speck & gereiftem Emmentaler Käse

*Mache salad with egg, baked bacon & emmentaler cheese*

*Insalata songino con uova, pancetta e formaggio Emmental*

*Salade de mache avec du lard grillé et de l'emmental*

*vegan*

## CEASAR SALAT

Ceasar Salat « a la Albana »

VEGAN. VEGAN. VEGAN.

18.50

POULET. CHICKEN. POLLO. POULET

22.50

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI

26.50

## BURRATA & TOMATEN

22.50

Tomatenbeet & Burrata mit hausgemachtem Pesto

*Tomatoes, burrata served with homemade pesto*

*Burrata con pomodori accompagnati con pesto fatto in casa*

*Tomates, burrata accompagnés d'un pesto fait maison*

## SUPPEN

SOUPS VARIATION – ZUPPE VARIAZIONE – SOUPES

### SPARGELCREMESUPPE

14.50

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*

### BÜNDNER GERSTENSUPPE

14.50

Einmal anders! Nach althergebrachtem Grossmutterrezept

*Grison's barley soup with traditional "Bündnerfleisch"*  
*Zuppa d'orzo grigionese con carne secca tipica del cantone Grigioni*  
*Soupe d'orge grisonaise*

*vegan*

### MARONISUPPE

14.50

Mit Blätterteig-Stange

*Chestnut soup puff pastry sticks*  
*Zuppa di castagne con bastoncini di pasta sfoglia*  
*Soupe de marron avec des bâtonnets de pâte feuilletée*

### BOUILLON MIT EI

12.50

*Bouillon with egg | Brodo con uova | Bouillon avec œufs*

### TAGESSUPPE

13.50

Aus dem 4-Gang Genuss-Menu

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

## VORSPEISEN

### APPETIZER – ANTIPASTI – ENTRÉE

*alle unsere Vorspiesen können auch zum teilen bestellt werden*

#### **BÜNDNERTELLER «auf Holzstamm»** 30.50

Regionale Fleisch- & Käsespezialitäten

*Grisons plate with dried meat & mountain cheese*

*Piatto di affettati grigonesi con carne secca e formaggio*

*Spécialités de viande séchée et fromage de montagne*

#### **RINDS-TARTAR** 29.50

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*

#### **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, fiori di capperi e olive*

*Vitello tonnato avec sauce mayonnaise au thon, pommes-cerises et olives*

*vegan*

#### **TAPASPLATTE** 20.50

Mit Hummus, sonnengetrockneten Tomaten & Guacamole

*tapas plate with hummus, tomato & black olive pate & guacamole*

*Piatto di tapas con hummus, pomodori secchi e guacamole*

*Assiette de tapas avec houmous, tomates séchées et guacamole*

## PASTA VARIATION

PASTA VARIATION –VARIAZIONE DI PASTA – VARIATION DE PATE

*vegetarisch*

### **PUSCHLAVER-PIZZOCCHERI** 25.50

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Bergkäse & Salbei

*Pizzoccheri with potatoes, spinach, sage and mountain cheese*

*Pizzoccheri con patate, spinachi, formaggio di montagna e salvi*

*Nouilles de sarrasin aux pommes de terre, fromage de montagne et sauge*

*vegetarisch*

### **BÜNDNER CAPUNS VEGETARISCH** 28.50

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** 27.50

Mit Wirsing-Kohl, Engadiner Butter, Bergkäse & Speck

*Pizokel with cabbage, cheese and smoked bacon*

*Pizokel con panna, verza e cubetti di speck*

*Pizokel avec chou de milan, beurre, fromage de montagne & bacon*

### **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

BOLOGNESE 25.50

CARBONARA 25.50

VEGETARISCH. VEGETARIAN. VEGETARIANO. VÉGÉTARIEN. 22.50

*vegetarisch*

### **STEINPILZ RISOTTO** 25.50

Acquarello Risotto mit gebratenen Steinpilzen

*Risotto with fried ceps*

*Risotto con funghi porcini*

*Risotto aux cèpes*

## FLEISCH- & FISCH GERICHTE

### MEAT DISHES – CARNI

#### WIENERSCHNITZEL

47.50

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

47.50

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*

#### BACKHENDEL

42.50

Hähnchenstücke goldbraun gebacken mit Kartoffelsalat &

Aioli & Preiselbeersauce

*Gold fried chicken with potatoe salad, cranberries & aioli sauce*

*Pezzi di pollo dorati al forno con insalata di patate, mirtilli rossi e aioli*

*Morceaux de poulet dorés au four avec salade de pommes de terre, canneberge et aioli*

#### REH AM STÜCK GEBRATEN

47.50

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*

#### TAGLIATELLE MIT WILDRAGOUT

30.50

Tagliatelle with wild ragout

*Tagliatelle al ragù di selvaggina*

*Tagliatelles au ragoût de gibier*

#### ALBANA KALBS GESCHNETZELTES

45.50

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*

#### FILET VOM ANGUSRIND

59.50

Mit gekochten Kräuterkartoffeln, Fingerkarotten & Zuckerschoten an

Sauce Bernaise

*Angus Beef Filet with boiled potatoes, finger carrots, snap peas & sauce bernaïse*

*Filetto d' Angus con patate bollite, carote e taccole con salsa bernese*

*Filet d'Angus, avec pommes de terre bouillies, mini-carottes et pois mange-*

*tout à la sauce bernaïse*

#### ENGADINER RAUCHWURST

30.50

Mit Kartoffelsalat & Senf

*Engadine sausage with potatoe salad & mustard*

*Salsiccia affumicata engadinese con pizokel & mostardo*

*Saucisse engadina avec pizokel & moutarde*

#### SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

42.50

Mit Frühlingkartoffeln, Spinat & feiner Buttersauce

*Arctic char with new potatoes, spinach & butter sauce*

*Salmerino alpino con patate, spinaci e salsa al burro*

*Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce*

#### TAGES FLEISCH VOM MENU

42.50

Hauptgericht vom Tagesmenu mit Fleisch

*Meat of the day*

*Piatto del giorno di carne*

*Plat du jour de viande*

#### TAGES FISCH VOM MENU

40.50

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*

*Formaggio di raclette, 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 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 | ou

#### 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 | ou

#### SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Frühlingskartoffel, Spinat & feiner Buttersauce

*Arctic char with new potatoes, spinach & butter sauce*

*Salmerino alpino con patate, spinaci e salsa al burro*

*Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce*

\*\*\*

#### 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 | ou

#### 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 & ragout de baies forestières*

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

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

*Choisissez deux plats du Bündner menu*

#### 2-GANG BÜNDNER MENU

55.50

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

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

#### 4-GANG BÜNDNER MENU

85.50

## 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.

## FLEISCHHERKUNFTSDEKLARATION

<b>Rindfleisch:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Rindshuft:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Rindsentrecôte:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Rindsfilet:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Lammrücken, Lammfilet:</b>	Vereinigtes Königreich *
<b>Lammracks:</b>	Vereinigtes Königreich *
<b>Lammkoteletten, Gigot:</b>	Vereinigtes Königreich *
<b>Pouletbrüstli:</b>	Schweiz
<b>Pouletflügeli:</b>	Schweiz
<b>Pouletgeschnetzeltes:</b>	Ungarn
<b>Pouletnuggets:</b>	Polen
<b>Pouletspiessli:</b>	Thailand **
<b>Trutenschnitzel:</b>	Ungarn
<b>Ente:</b>	Frankreich
<b>Fleischwaren:</b>	Schweiz
<b>Aufschnitt:</b>	Italien
<b>Wildspezialitäten</b>	
<b>Hirschpfeffer:</b>	Europa
<b>Rehpfeffer:</b>	Europa
<b>Seesaibling:</b>	Europa   Holland
<b>Tuna:</b>	Asien   Fanggebiet FAO

\* Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

\*\* Dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

*Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter bei Fragen zu Allergenen Stoffen*