

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 Geschmacks-erlebnis und Emotionen.

Martin Tullus aus Estland, Setomaa, sein Küchenteam 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 fraîches du marché

GEMISCHTER SALAT

14.50

Schön zusammengestellter Salatteller

Mixed salad crunchy & colorful from the buffet

Insalata mista croccante e colorata

Salade mixte croquante et multicolore

WALD-SALAT

17.50

Nüsslisalat mit frischen gebratenen Eierschwämmchen

Lamb Lettuce with chantarelle mushrooms

Galinachi salate con songino

Chantarelles sautees sur son lit demache

HERBSTLICHER-JAGDSALAT

22.50

Blattsalat mit Croutons, gebratenem Speck, Baumnüssen

lauwarm gebratenen Rehgeschnetzelm & Himbeerdressing

Lettuce with croutons, fried bacon, walnuts, venison cut & raspberry dressing

Insalata di cassatore con pancetta e nocci

Salade du chasseur avec croutons, lard et noix

BURRATA & TOMATEN

20.50

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

KÜRBISCREMESUPPE 15.50

Mit gerösteten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with roasted seeds and balsamic cream

Crema di zucca con semi di zucca tostati

Crème de citrouille

MARONISUPPE 14.50

Mit Vanille Croutons

Chestnut soup with vanilla croutons

Zuppa di castagne con crostini alla vaniglia

Soupe de marron avec des croutons à la vanille

BÜNDNER GERSTENSUPPE 15.50

Einmal anders!

Grison's barley soup with traditional "Bündnerfleisch"

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

Soupe d'orge grisonaise

TAGESSUPPE 12.50

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 séchée & 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, fiori di capperi e olive

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

PASTA VARIATION

PASTA VARIATION – PASTA VARIAZIONE – VARIATION DE PATE

PUSCHLAVER-PIZZOCCHERI

27.50

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Bergkäse & Salbei

Pizzoccheri with potatoes, spinach, sage and mountain cheese

Pizzoccheri con patate, spinachi, formaggio di montagna e salvia

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

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

KÜRBIS-RAVIOLI [VEGI]

22.50

Hausgemachte Ravioli mit Kürbiscremefüllung an Schnittlauchsauce

Pumpkin ravioli with chive sauce

Ravioli di zucca con herbe

Ravioli de courge avec ciboulette

AL DENTE GEKOCHTE TAGLIATELLE

28.50

Mit würzigem Hirschpfeffer

Tagliatelle con salmi di cervo

Tagliatelle avec civet de cerf

FLEISCH- & FISCH GERICHTE

MEAT DISHES – CARNI

WIENERSCHNITZEL	45.50
Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites <i>Golden brown veal escalope with French fries, lemon and cranberries</i> <i>Scaloppine di vitello alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi</i> <i>Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites</i>	
LAMM-KARREE	45.50
Mit Bratkartoffeln & karamelisierten Karotten <i>Lamb rack with baked potatoes & caramelized carrots</i> <i>Costata di agnello con patate arrosto e carote caramellate</i> <i>Carré d'agneau avec pommes de terre rôties et carottes caramélisées</i>	
REH AM STÜCK GEBRATEN	45.50
Mit Pizokel, Rotkraut & glasierten Maroni <i>Roasted venison with pizokel, red cabbage and chestnuts</i> <i>Cervo con pizokel, cavolo rosso e castagne</i> <i>Cerf avec pizokel au chou rouge et aux marrons</i>	
ALBANA KALBS GESCHNETZELTES	45.50
Mit kräftiger Doppelrahmsauce, Gemüse & Kartoffel-Rösti <i>Zürcher Style cut veal stripes in creamy mushroom sauce with hash brown</i> <i>Sminuzzato di vitello con rösti di patate e bouquet di verdure</i> <i>Emincé de veau zurichoise avec des rösti et bouquet de legumes</i>	
KÜRBIS-RAVIOLI & GESCHNETZELTES REH	39.50
Hausgemachte Ravioli mit Kürbiscremefüllung und Reh-geschnetzelt an Calvados-Sauce & Rotkraut <i>Pumpkin Ravioli with venison cut, red cabbage & calvados sauce</i> <i>Ravioli a la Courage et son emince de cheureuil</i> <i>Ravioli di zucca con sminuzzato di capriolo</i>	
HIRSCHPFEFFER	35.50
Mit hausgemachten Pizokel, Maroni, Rotkraut & Brotcroutons <i>Vension Ragout with pizokel, chestnuts, red cabbage & bread croutons</i> <i>Ragout di cervo con pizokel, marone, crauti rossi & croutons di pane</i> <i>Civet de cerf avec pizokel, marone, choucroute & coutons</i>	
FILET VOM ANGUSRIND	59.50
Mit Rotweinschalotten, Fingerkarotten & Weissweinrisotto <i>Angus Beef Filet with red wine shallots, carrots & white wine risotto</i> <i>Filetto di manzo angus in salsa al vino rosso, carote e risotto</i> <i>Filet d'Angus, sauce vin rouge avec son risotto et ses carottes</i>	
ENGADINER RAUCHWURST	29.50
Mit Gemüse-pizokel <i>Engadine sausage with pizokel</i> <i>Salsiccia affumicata di engadinese con pizokel</i> <i>Saucisse engadina avec pizokel</i>	
SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »	42.50
Mit Frühlingkartoffel, Spinat & feiner Buttersauce <i>Arctic char with spring potatoes, spinach & butter sauce</i> <i>Salmerino alpino con patate, spinacchio e salsa al burro</i> <i>Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce</i>	
TAGES FLEISCH VOM MENU	40.50
Hauptgericht vom Tagesmenu mit Fleisch <i>Meat of the day</i> <i>Piatto del giorno di carne</i> <i>Plat du jour de viande</i>	
TAGES FISCH VOM MENU	40.50
Hauptgericht vom Tagesmenu mit Fisch <i>Fish of the day</i> <i>Piatto del giorno con pesce</i> <i>Plat du jour avec poisson</i>	

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, oignons 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 Pizokel, Rotkraut & glasierten Maroni

Roasted venison with pizokel, red cabbage and chestnuts

Cervo con pizokel, cavolo rosso e castagne

Cerf avec pizokel au chou rouge et aux marrons

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 MENÜ

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 MENÜ

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.