



...ONE WAY À LA CARTE KARTE | RESTORANT STÜVA ALBANA HOTEL SILVAPLANA

« durchgehend warme küche von 11.00 bis 22.00 uhr »



KALTE & WARME VORSPEISEN.

ANTIPASTI- & SALATBUFFET À DISCRÉTION	19.50
GEMISCHTER MARKT SALAT potpurri von salaten, french und italian dressing	14.50
NÜSSLISALAT « muna » gekochtes ei, speck & emmentalerkäse	19.50
BURRATA & TOMATEN tomatenbeet, & burrata mozzarella, fleur de sel, olivenöl	25.50
BÜNDNERTELLER trockenfleisch spezialitäten & bergkäse « holzteller »	29.50
VITELLO TONNATO mit thunfisch-mayonnaise sauce, kapernäpfel & oliven	27.50
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE SALAT mit rotebeete carpaccio, honig dressing	25.50

SUPPEN.

KÜRBIS-INGWER SUPPE mit gerösteten kürbiskernen « vegetarisch »	14.50
TOMATEN-KORIANDER SUPPE cremesuppe aus tomaten mit frischem koriander « vegetarisch »	14.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE « das original alla nonna »	15.50
MARONISUPPE frische pürierte kastanien aus dem bergell « vegetarisch »	14.50
TAGES SUPPE frisch vom « tagesmenu carne y mare »	12.50

PASTAGERICHTE.

TAGLIATELLE PASTA mit würzigem hirschkpfeffer-ragout « wild-style»	29.50
PUSCHLAVER PIZZOCCHERI buchweizennudeln & kartoffeln « vegetarisch »	27.50
ENGADINER SPECKPIZOKEL wirsingkohl, bergkäse, speck	27.50
SPAGHETTI gebratene crevetten, tomaten gin ragout « al mare »	27.50
SPAGHETTI VEGI tomaten gin ragout, kapern, oliven « vegetarisch »	22.50
KÜRBISRAVIOLI ravioli mit kürbiscremefüllung an luftiger schnittlauchsauce	22.50

alle kalten- und warme vorspeisen servieren wir auch als « mini portion » mit 20 % preisreduktion. alle preise in CHF inkl. 7.7% mwst.

HAUPTGERICHTE & TAGESPEZIALITÄTEN.

ENGADINER RAUCHWURST mit gemüsepizokel « mini schwiiz dini schwiiz »	29.50
LAMMKARREE mit belugalinsen & sojabohnen	45.50
BACKHENDEL hähnchenstücke goldbraun gebacken mit kartoffel- & radisschensalat	39.50
WIENERSCHNITZEL kalbfleisch, pommes frites, preiselbeeren	45.50
REH AM STÜCK GEBRATEN pizokel, rokraut & maronen	47.50
RINDS-FILET weisswein-risotto, karotten « angus beef »	59.50
KALBS-GESCHNETZELTES rösti, gemüse « zürcher art »	45.50
SEE SAIBLING gebraten, weisswein-risotto, gemüse « lake silvaplana »	42.50
GERSTENEINTOPF mit gemüse « vegetarisch »	28.50
BÜNDNER CAPUNS mangoldwickel mit käse gratiniert « vegetarisch »	28.50
VACHERIN KÄSEFONDUE brotwürfel, frühlingkartoffel, « moitié - moitié »	35.50
RACLETTE aus dem racletteöfeli, kartoffeln, gurken « fribourgoise »	35.50
HAUPTGERICHT VOM TAGES FLEISCH/ FISCH von unserem tagesmenu « carne y mare »	40.50

MENUS & MORE.

4-GANG BÜNDNER MENU einheimische spezialitäten « engiadina » antipastibuffet « alla grigionese » bündner gerstensuppe oder puschlaver pizzocckeri reh am stück gebraten oder bündner capuns vegi oder seesaibling variation vom bündner bergkäse oder tortina di castagne	72.50
2-GANG BÜNDNER MENU wählen sie 2 gerichte aus dem menu	52.50
4-GANG TAGES MENU täglich ein neues menu « carne y mare »	69.50
2-GANG TAGES MENU wählen sie 2 gerichte aus dem menu	49.50

DESSERTS & KÄSE.

POTPURRI OF ICE CREAM'S 10 mini versucherli aus der « hauspatisserie »	17.50
FRISCHE THAILÄNDISCHE FRÜCHTE icecream, aus unserem « thailando »	19.50
FRITIERTE BANANE mit kokosnuss glace « coconut »	15.50
MANGO & MANGO frische mango auf ihrem jus mit mango glace	16.50
APFELSTRUDEL warm serviert mit vanille- eis und sauce, rahm	15.50
WARMER SCHOKO AUFLAUF nach engadiner rezept, vanilleglace	15.50
TORTINO DI CASTAGNE bergeller maroni küechli mit weisser schokolade	12.50
DREIERLEI SCHOKOMOUSSE mit passionsfrucht	12.50
WIENER EISKAFFEE hausgemachte vanille & mokka glace mit espresso	12.50
TRADITIONELLES FLAN mit schlagrahm	9.50
SCHAUMWEIN KLASSIKER «ZABAGLIONE» mit vanille glace	14.50
NUSSTORTE ENGADIN im hotel selbst gebacken, ein stück mit rahm	9.50
ganze nusstorte naturgerecht verpackt zum mit nachhause nehmen	29.50
DESSERBUFFET À DISCRÉTION jeden freitag abend	19.50
GEREIFTER KÄSE mit birnen- brot und senf, himbeer-balsamico chutney	15.50
HAUSGEMACHTE GLACE schokolade, vanille, erdbeere, zimt, mokka, passionsfrucht, himbeere, zitron, cassis, litschi, kokosnuss und mango	pro kugel. 4.95
SORBET COLONIAL zitronensorbet mit rosen wurz hemp wodka	14.50
SORBET PASSIONE passionsfruchtsorbet mit cointreau	14.50

wir kochen eine natürliche & ehrliche küche, welche mit der natur im einklang steht. unsere natur und genussküche wird von viel geschmack, emotionen und entusiasmus getragen. unsere nahrungsmittel kaufen wir vorwiegend bei lokalen produzenten und partnern ein. deklaration, ursprungs-herkunft und allergienblatt halten wir separat für sie bereit. wir wünschen ihnen ein « bun apetit » .

ihre familie max, moritz, malvika, daniel bosshard-jürisaar & team.