



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG: **GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET**
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG: **LAMM-KARREE**
ODER ALS TAGESFISCH « **DORADE** »
- MITTWOCH: **RINDFLEISCHSPIESS**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEETEUFEL** »
- DONNERSTAG: **REH AM STÜCK GEBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG: **ENTRECÔTE**
ODER ALS TAGESFISCH « **EGLIFILET** »
- SAMSTAG: **KONFIERTE KALBS- SCHULTER**
ODER ALS TAGESFISCH « **LOUP DE MER** »
- SONNTAG: **EXOTISCHE REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE 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 Küchenteam um **Martin Tullus** aus Estland, Setomaa, und **Marco Valli** aus Italien, Brianza, kreieren Bündner Gerichte mit 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

85.00

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.

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

ERBSENSCHAUMSUPPE

Mit Speckcroutons & Sauerrahm

Pea soup with bacon croutons & cream

Zuppa di piselli con crostini di pancette e panna acide

Soupe aux pois avec croûtons au bacon et crème fraîche

oder | or | o | ou

FRISCHE PASTA PENNE & EIERSCHWÄMMLI

Chantarelle mushroom pasta

Pennette cin finferli

Pâtes éponges aux oeufs

TAGES FLEISCH: MEDALLIONS VOM PORCO FIDELIO «HAUSGERÄUCHERT»

Mit Kartoffelstampf und Karotten-Zuckerschoten Gemüse

Pork tenderloin with masched potatoes and carrots- sugar snap peas vegetable

Filetto die maiale con pure di patate e carote-pisello moscio verdura

Filet de porc, puree de pomme de terre et carottes-pois gourmands

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: ZANDERFILET GEBRATEN

Zanderfilet mit Rösti-Kroketten, Dill-Bechamel und Karotten-Zuckerschoten Gemüse

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

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

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

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: GERÖSTETER KÜRBIS

Mit Hirse und Gemüsepfanne

Roastet Pumpkin with millet and vegetables

Zucca con miglio e verdure

Citrouille au mil et legumes

«KOHUKE»

Estnische Spezialität mit Quark, Schokolade & Preiselbeerkonfitür

Estonian curd snack with chocolate and cranberry jam

Estone quark con marmellata di mirtilli rossi

Estonien quark a la confiture d'airelles

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

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

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Carrot Ginger Soup
Zuppa di carote allo zenzero
Soupe de carottes au gingembre

oder | or | o | ou

SPARGEL RISOTTO

Fresh asparagus risotto
Risotto di asparagi
Risotto aux asperges

TAGES FLEISCH: LAMM-KARREE AUS DEM OFEN

Mit Bratkartoffeln, Zwiebel und grünen Bohnen im Speckmantel
Lamb rack baked potatoes, onions and green beans with bacon
Carré di agnello con patate fritte, cipolle e fagiolini avvolti nel bacon
Carré d'agneau avec pommes de terre frites, oignons et haricots verts enrobés de bacon

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: GEGRILLTE DORADE

Mit Couscous-Gemüse-Salat & Letscho
Sea Bream with Couscous-Vegetable-Salad & Letscho
Dorade con insalata di couscous e verdure
Dorade grillées avec salade de couscous aux legumes et letcho

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: 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, oignons et cornichons

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: 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

ERDBEER-TIRAMISU

Köstliches Tiramisù mit frischen Erdbeeren und koffeinfrei
Coffee free tiramisu with fresh strawberries
tiramisù gustoso alle fragole fresche e senza caffeina
Savoureux tiramisu aux fraises fraîches et sans coffeein

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

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

KALTE SUPPE AUS ANDALUCIA «GAZPACHO»

Mit knusprigen Gurken

Gazpacho with crispy pickels

Gazpacho con cetrioli crocante

Gazpacho avec concombres croustillants

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 mariniera

TAGES FLEISCH: RINDSFLEISCH-SPIESS «PINCHO»

Mit Kartoffeltortilla & Tomaten/Garbanzo Sauce «Canary Style»

Beef-Bacon-Skewer with tortilla and tomato-chickpeas sauce

Spiedino di manzo e pancetta con frittata 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: SEETEUFEL GEBRATEN

Mit Wildreis Pilaw und Gemüse

Monkfish with wild rice pilaw and vegetable

Rana pescatrice con riso nero salvatico

Baudroie riz sauvage pilaw avec legumes

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 CATALANIA

Vanille-Rahm Flan mit karamellisiertem Rohrzucker gratiniert

Vanille-Cream Flan with caramelized sugar

Flan alla vaniglia e zucchero caramellato

Crème vanille au sucre caramélisé

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

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 grigonese

Soupe à l'orge traditionnelle

oder | or | o | ou

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

TAGES FLEISCH: REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit hausgemachten Spätzli, gebratenem Wirsing,
geschmorrter Apfel mit Preiselbeeren und Wildsauce

Roasted venison with spaetzli, savoy cabbage, stewed apple, cranberries and wild sauce

Con spaetzli fatti in casa, verza arrostita, mela brasata con mirtilli rossi e salsa di selvaggina

Avec spaetzli maison, chou de Savoie rôti, pommes braisées aux airelles et sauce au gibier

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Frühlingskartoffel, Spinat & feiner Buttersauce

Arctic char with potatoes, spinach & butter sauce

Salmerino alpino con patate, spinacci e salsa al burro

Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: 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 weisser Schokoladenglasur

Chestnut cake with white chocolate glaze

Tortino di castagne con glassa al cioccolato bianco

Petit gâteau aux marrons glacé et chocolat blanc

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

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

KLARE FISCHSUPPE

Clear fish soup

Zuppa di pesce

Soupe de poisson

oder | or | o | ou

TROFIETTE PASTA

Mit Basilikumpesto

Trofiette pasta with basilikum pesto sauce

Trofie con pesto basilico

Troife pates au basilic pesto

TAGES FLEISCH: RINDS ENTRECÔTE

Medium gebraten mit Rosmarinkartoffeln, cremiger Pilzsauce & gegrillten Kirschtomaten

Entrecote with creamy mushroom sauce, grilled cherry tomatoes and rosemary potatoes

Entrecote con crema di funghi, pomodorini ciliegini grigliati e patate al rosmarino

Entrecote à la crème de champignons, tomates cerises grillées et pommes de terre au rosmarin

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: EGLIFILET

Mit weißem Spargel, Salzkartoffel und Sauce Hollandaise

Pearch filet with white aspargous, boiled potatoes and sauce hollandaise

filetto di persico con asparagi bianchi, patate e sauce hollandaise

Filet de eglil avec des asperges blanches et sauce hollandaise

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: WEISSER SPARGEL

Mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

With salt potatoes and sauce hollandaise

Asparagi bianchi con patate e sauce hollandaise

Asperges blanches avec sauce hollandaise

ALBANA DESSERT | VARIATIONS-BUFFET

1001 Süßigkeiten aus der Hauspatisserie des Albana Hotels

Dessert variation with a large variety of delicacies

Grande buffet di dolci con tante varietà di delicatezze

Grand buffet de desserts avec une large variété de gourmandises

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

SPARGEL SÜPPCHEN « SALMON »

Asparagous Soup with salmon

Zuppa di asparagi con salmone

Soupe d'asperges au saumon

oder | or | o | ou

KARTOFFEL GNOCCHI

Mit Spinat, Pinienkernen und Gorgonzolasauce

Gnocchi with spinach, pine seeds and gorgonzola sauce

Gnocchi agli spinaci, pinoli e salsa al gorgonzola

Gnocchi aux épinards, pignons de pin et sauce au gorgonzola

TAGES FLEISCH: KONFIERTE KALBS- SCHULTER

Mit Niedrigtemperatur gegart, Karotten, Risotto & Rotweinsaft

Slow cooked veal shoulder with risotto and carrots

Spalla di vitello a cottura lenta con risotto e carote

Épaule de veau cuisson lente avec risotto et carottes

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: LOUP DE MER

Mit Topinambur-Püree und karamellisierte Karotten

Loup de mer with topinambur puree and caramelized carrots

Branzino con pure di topinambur e carote caramellate

Loup de mer avec topinambur puree et carottes caramélisées

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: POLENTA

Mit Eierschwämmli Sauce

Polenta with chantaralles sauce

Polenta con una salsa di finferli

Polenta avec salsa d'chantarelle

NAMELAKA ALLA TONKA

Mit Maracuja Sorbet

Namelaka alla tonka with maracuja sorbet

Namelaka alla tonka con sorbetto al maracuja

Namelaka alla tonka avec maracuja sorbet

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

TAGES GENUSS MENU | THAIVOLATA-BUFFET

SONNTAG - SUNDAY - DOMENICA - DIMANCHE

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHES VORSPEISENBUFFET

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

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 citronelle

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 thaïlandais et sauce aux huîtres

und | and | e | et

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE

Thailändisches Wok Gemüse

Fried mixed vegetables

Verdure miste dal wok

Mélange de légumes 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

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

KOKOS-CREMESUPPE

Mit grünem Curry, Baby Auberginen, Zitronengras & Pilzen

Creamy Coconut soup & green curry, baby eggplants, lemongrass & mushrooms

Zuppa di cocco con curry verde, melanzane, citronello e funghi

Soup de coco au curry vert, aubergines, citronnelle et champignons

oder | or | o | ou

RINDSCARPACCIO

Mit Trüffelöl parfümiert

Beef carpaccio with truffle oil

Carpaccio di manzo con olio di tartufo

Carpaccio de couennes avec oil d'tartufo

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

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