



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG:** **GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET**
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG:** **LAMM-KARREE**
ODER ALS TAGESFISCH « **DORADE** »
- MITTWOCH:** **RINDSBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **WOLFSBARSCH** »
- DONNERSTAG:** **REH AM STÜCK GEBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG:** **ENTRECÔTE**
ODER ALS TAGESFISCH « **FORELLE** »
- SAMSTAG:** **KONFIERTE KALBS- SCHULTER**
ODER ALS TAGESFISCH « **TAGLIATELLE ALLA PUTANECA** »
- SONNTAG:** **EXOTISCHE REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE**
KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET
ODER ALS TAGESFLEISCH « **RINDS-STROGANOFF** »

**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 Silvaplane bietet Ihnen ein unverfälschtes Geschmacks-Erlebnis und Emotionen, wie Natur & Genuss schmecken kann.

Unser langjähriger Sous Chef im Albana Hotel & Suites Silvaplane SA führt seit diesem Sommer die Geschicke in der Natur- und Genusssküche. **Martin Tullus** stammt ursprünglich Setomaa im südlichen Teil von Estland.

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 & Genusssküche 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

GELBE BEETE SUPPE

Yellow root Soup

Zuppa di barbabietola gialla

Soupe aux betterave jaune

oder | or | o

GERSTEN EINTOPF

Mit Gemüse

Barley Stew with vegetables

Stufato d'orzo con verdura

Ragout d'orge avec des legumes

GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET

Mit Kartoffelstampf und Karotten

Pork tenderloin with masched potatoes and carrots

Filetto di maiale con pure di patate e carote

Filet de porc, puree de pomme de terre et carottes

oder | or | o

TAGES-FISCH-ZANDER

Zanderfilet mit Rösti-Kroketten, Dill-Bechamel und Zuckerschoten

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

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

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

oder | or | o

GERÖSTETER KÜRBIS

Mit Hirse und Gemüsepfanne

Roastet Pumpkin with millet and vegetables

Zucca con miglio e verdure

Citrouille au mil et legumes

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

Variatione 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

oder | or | o

LUFTIGE BUBERT

Estnisches Gries mit Preiselbeer-Konfitur

Estonian semolina with cranberry jam

Estone semolino con marmellata di mirtilli rossi

Semoule estonien a la confiture d'airelles

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

MARONISUPPE

Mit Vanille Croutons
Chestnut soup with vanilla croutons
Zuppa di castagne con crostini di vaniglia
Soupe de marrons aux croûtons de vanille

oder | or | o

KÄSE RAVIOLI

Mit Bullion
Cheese Ravioli with Bullion
Ravioli al formaggio con bullion
Ravioli au fromage avec bullion

LAMM-KARREE

Mit Belugalinsen & Sojabohnen
Lamb rack with with beluga lentils & soya beans
Carré di agnello con lenticchie beluga & semi di soia
Carré d'agneau avec lentilles de béluga & soja

oder | or | o

GEGRILLTE DORADE

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

oder | or | o

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, ognions et cornichons

oder | or | o

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

LAUWARMER SCHOGGIAUFLAUF

Nach Engadiner Hausrezepte mit Vanille Glace
Warm chocolate cake with vanilla ice cream
Tortino al cioccolato con gelato al vanilla
Strudel aux pommes avec de la sauce vanilla et glace vanilla

oder | or | o

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

KÜRBIS-GINGER-SUPPE

Mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Pumpkin Ginger Soup with pumpkin seeds

Zuppa di zucca allo zenzero

Soupe de Potiron au Gingembre

oder | or | o | ou

MIESMUSCHELN

Mit Tomaten-Weisswein-Sauce

Mussels with tomato-white wine sauce

Cozze con salsa di pomodori e vino bianco

Moules a la mariniere

RINDSBRATEN

Mit Rosenkohl & Pastinakenpüree

Roast beef with brussels sprouts & parsnip puree

Fileto di manzo con cavolini di bruxelles e puree di pastinaca

Bovin avec chou de bruxelles et panais puree

oder | or | o | ou

KNUSPRIGE GEBRATENES WOLFSBARSCH-FILET

Mit Risotto & Orange -Fenchel Gemüse

Sea bass filet with risotto and fennel

Filetto di branzo con risotto e finocchio all'arancia

Voir filet avec risotto et legumes au fenouil orange

oder | or | o | ou

GEBRATENER ROSENKOHL

Mit Pastinakenpüree & frittiertem Rucola

Brussels sprouts with parsnip puree and fried rucola

Cavolini di bruxelles, puree di pastinaca e rucola fritta

Chou de bruxelles, panais puree et rucola frit

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

oder | or | o | ou

TRADITIONELLES FLAN

Mit Schlagrahm

Flan with whipped cream

Flan con panna montata

Flan chamtilly

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 tradizionale

Soupe à l'orge traditionnelle

oder / or / o

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

REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit Pizokel, Rote-Zwiebel-Marmelade, Rotkraut & Maronen

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

TAGES-FISCH-SEESAIBLING «LAKE SILVAPLANA»

Mit Risotto & gegrilltem Gemüse

Arctic char with risotto and grilled vegetables

Salmerino alpino con risotto e verdure grigliate

Omble chevalier avec risotto et des légumes grillés

oder / or / o

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

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

CREMIGE MEERESFRÜCHTE SUPPE

Cremy Seafood Chowder

Zuppa di frutti di mare densa e cremosa

Soupa de fruits de mer dense et cremeuse

oder | or | o | ou

GNOCCHI MIT PESTOSAUCE

Gnocchi with pesto sauce

Gnocchi con salsa di pesto

Gnocchi au pesto

ENTRECÔTE

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-FORELLE

Gebratenes Forellenfilet, dazu im Ofen geschmort Kartoffeln und Zitronen-Butter-Sauce

Pan-fried Trout fillet with baked potato and lemon butter sauce

Filetto di trota in padella con purea di patate e salsa al burro e limone

Filet de truite poêlé avec purée de pommes de terre et sauce au beurre citronné

oder | or | o | ou

GEGRILLTE POLENTA

Mit sonnengetrocknetem Tomatensalat

Grilled Polenta with sun dried tomato salad

Polenta grigliata con pomodori secchi

Polenta grillee aux tomates sechees au soleil

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 Genusssküche

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

TOMATEN-KORRIANDER-SUPPE

Tomato Corriander Soup

Zuppa di pomodori e corriander

Soupe de tomates e corriandre

oder | or | o

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara

KONFIERTE KALBS- SCHULTER

Mit Safranrisotto

Slow cooked veal shoulder with risotto

Spalla di vitello a cottura lenta con risotto

Épaule de veau cuisson lente avec risotto

oder | or | o

TAGLIATTELE ALLA PUTTANECA

Mit Tuna

Tagliatelle with tuna

Tagliatelle con tuna

Tagliatelle avec tuna

oder | or | o

SAFRANRISOTTO

Mit Parmesanchips

Safranrisotto with parmesan

Risotto al zaferano con parmesan

Risotto au safran avec parmesan

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

oder | or | o

KLASSISCHES TIRAMISU

Tasty tiramisu

Tiramisù

TAGES GENUSS MENU | THAIVOLATA-BUFFET

SONNTAG – SUNDAY – DOMENICA – DIMANCHE

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHES VORSPEISENBUFFET

Auswahl von Vorspeisen von unserem Thailandischen Buffet

Selection of Thailand's Asian Cuisine

Variazione d'antipasti asiatici

Sélection d'entrées asiatiques

und | and | e

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 & erba al limone

Soupe piquante aux champignons, lait de coco et citronnelle

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

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

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 thailandais et sauce aux huitres

und | and | e

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE

Thailandisches 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

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, citronella e funghi

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

oder | or | o

VITELLO TONATO

Mit Thunfisch-Mayonnaise Sauce, Kapernäpfel & Oliven

Veal Tartar with mayonnaise sauce, capers & olives

Tartar di vitello con maionese, dirottare & olive

Tartare de veau avec mayonnaise, câpres & olives

RINDS-STROGANOFF

mit Kartoffelrösti & Gemüse

Tender beef filet stroganoff with potato rösti

Filetto di manzo stroganoff con rösti di patate

Filet stroganoff avec rösti

THAILANDO EXOTIC DREAM

Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte

Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits

Banana frita, gelati al mango e cocco, con frutta fresca esotica

Banane frit, glace au mangue et cocos et ses fruits exotique