

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 Frühlingkartoffel, 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

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