

## SÜSSIGKEITEN

SWEETS – DOLCI - DESSERTS



PLAMAI

### FRISCHE THAILÄNDISCHE FRÜCHTE

19.50

*Exotic and fresh Thai fruits.*

*Frutta fresca thailandese*

*Fruits frais thailandais*

MAMUANG GUB ICE CREAM MAMUANG

### FRISCHE MANGO MIT MANGO GLACE

16.50

*Fresh mango with mango ice cream*

*Mango fresco con gelato al Mango*

*Mangue fraîche avec glace à la mangue*

GLUOY THORD GUB ICE CREAM GRATI

### FRITTIERTE BANANE MIT KOKOSNUSSGLACE

15.50

*Fried banana with coconut ice cream.*

*Banana fritta con gelato al cocco.*

*Banane grillée avec glace à la noix de coco*

### APFELSTRUDEL CLASSIC

Mit Vanillesauce und Eis und Rahm

15.50

*Apple strudel with vanilla sauce or ice cream and cream*

*Strudel di mela con crema alla vaniglia e gelato*

*Strudel aux pommes avec sauce vanille ou glace et crème chantilly*

### LAUWARMER SCHOGGIAUFLAUF

Nach Engadiner Hausrezepte mit Hausgemachte Vanille Glace

15.50

*Warm chocolate cake with homemade vanille icecream*

*Tortino al cioccolato con gelato fatto in casa alla vaniglia*

*Gâteau chaud au chocolat avec de la glace à la vanille*

### TORTINO DI CASTAGNE

12.50

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 & ragoût de baies forestières*

### ALBANA CUP "ALLA ARIANNA"

12.50

Hausgemachte Glace mit warmer Schokosauce, Beeren & Rahm

*Homemade Icecream with warm chocolate sauce, berries & whipped cream*

*Gelato fatto in casa alla vaniglia e moca con caffè espresso*

*Glace à la vanille et au moka avec cafe expresso*

JEDEN FREITAG

### UNSER GROSSES DESSERT-BUFFET

Mit vielen Köstlichkeiten

18.50

*Every Friday big dessert buffet with a large variety of delicacies*

*Venerdì grande buffe di dolci con tante varietà di delicatezze*

*Chaque vendredi grand buffet de desserts avec une large variété de gourmandises*

### TAGESDESSERT

Jeden Tag verschiedene Süsse Überraschungen

12.50

*Dessert of the day | Dessert del giorno | Dessert du jour*

VARIATION VON KÄSE

### GUT GEREIFTER KÄSE MIT SILSER BIRNENBROT, BIRNENSENF & HIMBEER-BALSAMESSIG

15.50

*Mature cheese from the dairy & Silser pear bread*

*Formaggi misti della latteria e pane alle pere di Sils*

*Assortiment de fromages avec du pain aux poires de Sils,  
moutarde à la poire et vinaigre balsamique à la framboise*

## EISSPEZIALITÄTEN

### ICE CREAM – GELATI – GLACES

Unsere Glace & Sorbet Spezialitäten sind alle hausgemacht. Nur beste & ausgewählte Zutaten wie heimische Milch, Rahm & Eier werden dafür verwendet. Mit viel Liebe & Sorgfalt wird jedes einzelne Aroma hergestellt. **Ist jede Kalorie wert!**



#### ICE CREAM RUAM

##### **POTPURRI OF ICE CREAM**

Die 10 Top Glaces in Mini Mini Format

18.50

*Selection of our 10 best ice creams – in mini sizes.  
Degustazione di 10 tipi di gelati e sorbetti fatti in casa  
Sélection de 10 arômes de glace en mini portions*

HAUSGEMACHTE GLACE | HOME MADE | FATTO IN CASA

##### **VANILLE | SCHOKOLADE | ERDBEERE | MOKKA**

4.50

*Vanille | Chocolate | Strawberry | Mocca  
Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Moca*

HAUSGEMACHTE SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

##### **PASSIONSFRUCHT | HIMBEERE | ZITRONE**

4.50

*Passion fruit | Raspberry | Lemon  
Frutto della passione | Lampone | Limone*

HAUSGEMACHTE ASIA GLACE | HOME MADE | FATTO IN CASA

##### **LITSCHI | KOKOS | MANGO**

4.50

*Lychee | Coconut | Mango  
Litchi | Coco | Mango*

ERFRISCHEND ANDERS / RAFRAICHISSANT

12.50

##### **SORBET COLONEL**

*Limettensorbet mit Handmade Rosen Wurz Vodka  
Sorbetto al limone con Vodka fatta a mano  
Sorbet de limettes au Vodka*

ERFRISCHEND ANDERS / RAFRAICHISSANT

12.50

##### **SORBET PASSIONE COINTREAU**

*Passionsfruchtsorbet mit Cointreau  
Sorbetto al frutto della passione con Cointreau  
Fruit de la passion au Cointreau*

##### **EIS-CAFFE**

9.50

Hausgemachte Vanille & Mokka Glace mit feinem Espresso  
*Homemade Vanille & Mocha icecream with espresso  
Gelato fatto in casa con salsa calda al cioccolato, frutti di bosco e panna montata  
Glace maison avec sauce au chocolat chaud, baies et crème fouettée*

##### **AFFOGATO AL CAFE**

7.50

Caffe Crema "Badilatti" mit hausgemachter Vanille Glace  
*Caffe Cream with homemade vanille icecream  
Caffe Crema con gelato di vaniglia fatto in casa  
Caffe Crema avec glace à la vanille faite maison*

##### **ESPRESSO CORETTO**

7.50

Espresso "Badilatti" mit Hausgrappa "Nonino"  
*Espresso with grappa nonino  
Espresso con la grappa nonino  
Espresso avec grappa nonino*

##### **BAILEYS EISKAFFE**

12.50

Caffe "Badilatti" gerührt mit hausgemachter Vanille Glace & Baileys  
*Caffe Cream with baileys & homemade vanilla ice cream  
Caffe Crema con baileys & gelato di vaniglia fatto in casa  
Caffe Crema avec baileys & glace à la vanille faite maison*



*Eine der besten*

### **ENGADINER | NUSSTORTE**

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

*Homemade Engadiner nut cake | Torta di noci fatta in casa*

Ein Stück geniessen :

9.50

*piece, pezzo*

Die ganze Torte für Sie zuhause:

32.50

*whole cake, torta intera*

### **GESCHENK-IDEE**

Homemade Nusstorten by Albana Hotel Silvaplana:

Haben Sie schon das passende Mitbringsel für Ihre zuhause geliebten Freunde oder fehlt Ihnen noch ein Geschenk?

*...dann ist die selbstgemachte Engadiner Nusstorte vom Albana Hotel Silvaplana genau das richtige!*

Einzigartige Seenlandschaft, unzählige Berggipfel, kristallklares Bergwasser und dann noch selber Engadiner Nusstorten backen – gerade darum ist Silvaplana diesen Sommer das ideale Reiseziel für sportliche und abwechslungsreiche Ferien für Gross und Klein.

#### **„selber Engadiner Nusstorten backen“**

Bereits bei der Fahrt ins Engadin über den Julierpass grüsst der Namensgeber des Hotels, der „Piz Albana“. Das Hotel Albana – von Hotelleriesuisse mit 4 Sternen klassifiziert - findet man im Herzen von **Silvaplana auf 1'815 Meter über Meer**. Von da aus geht's direkt zum Surfen auf dem Silvaplanasee oder mit dem gratis Shuttle Bus direkt zum Corvatsch. Das schillernde und mondäne St.Moritz erreicht man in nur 5 Minuten.

Im Albana-Hotel werden die Engadiner Nusstorten nach altbewährtem Rezept tagtäglich in der hauseigenen Patisserie selbst hergestellt. Ein Geheimtip! Gemäss dem Motto „Erfrischend anders“ schmecken auch die Nusstorten – eben anders als die normal im Handel erhältlichen. Dazu werden nur die allerbesten Zutaten wie einheimischen Bienenhonig, Engadiner Rahm, Zucker und Baumnüsse für die Füllung verarbeitet. Erstmals öffnet nun das Albanahotel das gutbehütete Geheimnis und lädt zum selber backen ein.

Wie funktioniert das Ganze?

Einfach für einen Ferientaufenthalt von mindestens 2 Übernachtungen anmelden: [hotel@hotelalbana.ch] Stichwort „selber Engadiner Nusstorten backen“. Während des Aufenthaltes wird am späteren Nachmittag gemeinsam mit unserer Zuckerbäckerin **Arianna Baretta** aus Chiavenna eine Engadiner Nusstorte hergestellt. Der kostenlose Kurs dauert ca. 2 Stunden. Die selbstgemachte Nusstorte darf danach als Geschenk mit nach Hause genommen werden. Die Engadiner Nusstorte by Albana Hotel Silvaplana kann auch ohne Kurs genossen werden.