

**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 seit Jahren Bündner Gerichte mit europäischen Flair. Nicht nur bieten wir eine breite Auswahl an Köstlichkeiten für Fleisch- & Fischliebhaber, aber auch kreative vegetarische sowie vegane Speisen. Probieren Sie zum Beispiel als Primo die Puschlaver Pizzoccheri und als Secondo das Rindsfilet «Angus Style».

Seit der Eröffnung des Restaurants Thailando in Albana Hotel Silvaplana vor mehr als zehn Jahren sind **Teerapol Tangphet** sowie Anan & 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 Speisenempfehlung 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*

TAKE AWAY

**GANZES BROT:**

17.50

## SALAT-VARIATIONEN

SALADS – INSALATE – SALADE

*täglich*

**ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET**

20.50

Leckere Köstlichkeiten aus der Genuss- & Naturküche

*Appetizer & Salad buffet*

*Buffet di antipasti e insalata*

*Buffet d'entrées et de salades*

*vegan*

**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*

*vegan*

**GEMISCHTER SALAT**

14.50

Schön zusammengestellter Salatteller

*Mixed salad crunchy & colorful from the buffet*

*Insalata mista croccante e colorata*

*Salade mixte croquante et multicolore*

*vegan auf Anfrage*

**RUCOLASALAT**

16.50

Mit Cashewkernen, gebratenen Waldpilzen & Himbeerdressing

*Rocket salad with Raspberry dressing, Cashew Piit & fried wild Mushrooms*

*Insalata di rucola con dressing al lampone, anacardi & funghi di bosco fritti*

**SALATSCHÜSSEL «VITAL»**

Mit Mango, Hüttenkäse und leichter Joghurtsauce

*Salad "Vital" with mango, cottage cheese and yoghurt sauce*

*Insalata "Vital" con mango, cottage cheese e salsa di yoghurt*

*Salade avec mangue, fromage blanc et sauce au yaourt*

VEGI. VEGI. VEGI. VEGI

18.50

POULET. CHICKEN. POLLO. POULET

22.50

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI

26.50

*vegetarisch*

**BURRATA & TOMATEN**

18.50

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

*vegetarisch auf Anfrage*

### **MALANSER RIESLINGSUPPE**

14.50

Mit Bündnerfleisch

*Traditional Riesling Soup from Malans with grisons meat*

*Zuppa tradizionale "Riesling" di Malans con carne "grison"*

*Soupe traditionnelle au riesling de malans avec viande "grisons"*

*vegetarisch*

### **KALTE TOMATENSUPPE «GAZPACHO»**

14.50

Mit Melonen-Mozzarella-Sticks

*Cold tomato soup with melon-mozzarella sticks*

*Zuppa fredda di pomodori con sticks di melone & mozzarella*

*Soupe soupe froide de tomates contre les bâtonnets de mozzarella*

### **BÜNDNER GERSTENSUPPE**

14.50

Einmal anders! Nach althergebrachtem Grossmutterrezept

*Grison's barley soup whit traditional "Bündnerfleisch"*

*Zuppa d'orzo grigionese con carne secca tipica del cantone Grigioni*

*Soupe d'orge grisonaise*

*vegan*

### **MARONISUPPE**

12.50

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**

12.50

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*

*vegetarisch*

### **TOFU- & SÜSSKARTOFFEL STICKS**

14,50

Mit feurigem Mango- & Honig Dip

*Tofu & sweet potato sticks with mango- & honey dip*

*Bastoncini di tofu e patate dolci con salsa di mango e miele*

*Bâtonnets de tofu et de patates douces avec dip à la mangue et au miel*

### **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*

*vegetarisch*

### **ZIEGENKÄSE «PRALINES»**

22,50

Mit Apfel-Birnen Ragout & Mesclun Salat

*Caramelized goat cheese with apple pear ragout & salad*

*Fromage de chèvre caramélisé avec ragoût de pommes et poires et salade*

## 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, spinaci, formaggio di montagna e salvia*

*Nouilles de sarrasin aux pommes de terre, fromage de montagne et sauge*

*vegetarisch*

### **BÜNDNER CAPUNS «SURSILVAN»**

28.50

Mangoldwickel in Milchboullion gegart & 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*

### **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.

20.50

*vegetarisch*

### **GERSTENRISOTTO «GRAUBÜNDEN»**

20.50

Mit Wurzelgemüse-Brunnoise & Steinpilzen

*Grisons barley risotto "Grisgione" with root vegetable & mushrooms*

*Risotto di orzo con verdura & porcini*

*Risotto d'orge aux légumes et ceps*

*vegetarisch*

### **CREMIGES ZITRONENRISOTTO**

28.50

Mit frischen Scampi

*Creamy lemon risotto with fresh scampi*

*Risotto cremoso al limone con scampi freschi*

*Risotto crémeux au citron et langoustines fraîches*

## 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*

#### LAMMRÜCKEN «ROSA GEBRATEN»

47.50

Mit Oliven Polenta, Strauchtomaten & Zuckerschoten an Joghurtsauce  
*Rack of lamb with olive polenta, tomatoes & sugar snap peas with yoghurt sauce*  
*Carrè di agnello con polenta di olive, pomodorini e piselli dolci con salsa allo yogurt*  
*Carré d'agneau avec polenta aux olives, tomates et pois sucrés avec sauce au yaourt*

#### 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

45.50

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*

#### 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 Kräuterkartoffeln, Fingerkarotten & Zuckerschoten, Sauce Bernaise  
*Angus Beef Filet with 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 terr, mini-carottes et 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 Frühlingskartoffeln, 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*

#### WOLFSBARSCH « LOUP DE MER »

42.50

Auf grünen Erbsenpüree, Safran Fumet & Aquarello Risotto  
*Pike perch on mash of green peas, safran fumet & aquarello risotto*  
*Branzino su crema di piselli verdi, fumetto allo zafferano e risotto all'aquarello*  
*Bar sur purée de petits pois verts, fumet au safran & risotto aquarello*

#### TAGES FLEISCH VOM MENU

42.50

Hauptgericht vom 4- Gang 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 4- Gang Tagesmenu mit Fisch  
*Fish of the day | Piatto del giorno con pesce | Plat du jour avec poisson*

#### TAGES VEGI VOM MENU

32.50

Hauptgericht vom 4- Gang Tagesmenu Vegetarisch  
*Vegi of the day | Piatto del giorno vegu | Plat du jour vegi*

## 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 PIZZOCCHERI

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

*vegetarisch*

#### BÜNDNER CAPUNS

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 & ragoût de baies forestières*

... wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Bündner Menü!

*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 Menü 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

<b>Rindfleisch:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Rindshuft:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Rindsentrecôte:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Rindsfilet:</b>	Uruguay/Argentinien*
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Lammrücken, Lammfilet:</b>	Vereinigtes Königreich   Neuseeland*
<b>Lammracks:</b>	Vereinigtes Königreich   Neuseeland*
<b>Lammkoteletten, Gigot:</b>	Vereinigtes Königreich   Neuseeland*
<b>Pouletbrüstli:</b>	Brasilien*
<b>Pouletflügeli, Pouletschenkel:</b>	Schweiz
<b>Pouletgeschnetzeltes:</b>	Polen
<b>Pouletnuggets,</b>	Schweiz
<b>Pouletspiessli:</b>	Thailand **
<b>Trutenschnitzel:</b>	Polen
<b>Ente:</b>	Polen
<b>Fleischwaren (Cervela, Bratwurst):</b>	Schweiz
<b>Parmaschinken, Salami Citterio:</b>	Italien
<b>Wildspezialitäten</b>	
<b>Hirschpfeffer:</b>	Schweiz
<b>Seesaibling</b>	Island   Zucht
<b>Zanderfilet</b>	Estland   Ostsee
<b>Lachs</b>	Norwegen   Zucht
<b>Tuna</b>	Philippinen   Westlicher Pazifischer Ozean
<b>Steinbutt</b>	Spanien & Holland   Zucht
<b>Kabeljau</b>	Norwegen   Wildfang

\* Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könne, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

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

Mai 2023 / MB