



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG:** **GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET**
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG:** **ALBANA KALBGESCHNETZELTES**
ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET** »
- MITTWOCH:** **RINDFLEISCH SPIESSCHEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **PULPO ALLA GALLEGA** »
- DONNERSTAG:** **REH AM STÜCK GEBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG:** **LAMM KARREE**
ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUTTFILET** »
- SAMSTAG:** **POULET À LA MOUTARDE**
ODER ALS TAGESFISCH « **KABELJAU** »
- SONNTAG:** **REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE**

KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET
ODER ALS TAGESFLEISCH « **WIENER SCHNITZEL** »

**NEU! – von unserem Halbpensionsmenu können Sie 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 Küchenchef **Martin Tullus** aus Estland, Setomaa, kreiert gemeinsam mit seinem internationalem Team, Bündner Gerichte mit einem 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

18.50

Jeden Sonntag:

Aus der Thailando Show Cuisine!

THAIVOLATA-BUFFET

95.00

Der Hauptgang wird serviert inklusive Thailando Aperol!

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.

HEAD ISU

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

vegetarisch

ROTE BEETE SUPPE

Mit Sauerrahm & Kräutern

Beetroot soup with cream & herbs

Zuppa di barbabietole Con panna acida ed erbe aromatiche

Soupe de betteraves avec crème sure et herbes

oder | or | o | ou

vegetarisch

GERSTENRISOTTO

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

TAGES FLEISCH: SCHWEINEMEDAILLONS «HAUSGERÄUCHERT»

Mit Kartoffelstampf, Sommergemüse & Pfeffer sauce

Pork tenderloin with mashed potatoes, summer vegetables & pepper sauce

Filetto di maiale con purè di patate, verdure estive e salsa al pepe

Filet de porc avec purée de pommes de terre, légumes d'été & sauce au poivre

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: GERÄUCHERTER ZANDERFILET

Zanderfilet mit Erbsenpüree, geröstetem Kürbis und Dill-Bechamel Sauce

Pike perch fillet with mushy peas, roasted pumpkin and dill bechamel

Filetto di lucioperca con con crema di piselli, zucca arrostita e besciamella all'aneto e

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

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

GROSSMUTTER'S APFELTIRAMISU

Brotbiscuits gerührt mit Quark-Sahne-Creme & hausgemachten Apfelmus

Bread biscuits stirred with quark cream and homemade applesauce

Biscotti di pane mantecati con crema di quark e salsa di mele fatta in casa

Biscotti di pane mantecati con crema di quark e salsa di mele fatta in casa

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

Selezione 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

EN GUETE

TAGES GENUSS MENU- SCHWEIZER ABEND

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

vegetarisch

MALANSER RIESLINGSUPPE

Traditional Riesling Soup from Malans
Zuppa tradizionale "Riesling" di Malans
Soupe traditionnelle au riesling de malans

oder | or | o | ou

vegetarisch auf Anfrage

GEHACKTES MIT HÖRNLI

Mit Apfelmus
Minced meat with "hörnli" and apple sauce
Carne macinata con «hörnli» e salsa di mele
Viande hachée avec «hörnli» et compote de pommes

TAGES FLEISCH: ALBANA KALBGESCHNETZELTES

Mit Tagliatelle & Gemüse Bouquet in einer kräftigen Doppelrahm Sauce
Veal strips with tagliatelle & vegetable bouquet with a creamy sauce
Straccetti di vitello con tagliatelle e bouquet di verdure con una salsa cremosa
Emines de veau avec tagliatelles & bouquet de légumes dans sauce double crème

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: LACHSFILET

Mit Jasminreis & gedünstetem Spinat
Salmon with jasmine rice & steamed spinach
Filetto di salmone con riso al gelsomino e spinaci al vapore
Filet de saumon avec riz au jasmin et épinards cuits à la vapeur

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: RÖSTI MIT SPIEGELEI & ZIEGER

Hash brown with fried egg and goat cheese
Rösti con uovo fritto e capra
Rösti avec œuf au plat et chèvre

GEBRANNTRE CREME

mit Merengue und gerösteten Wallnüssen & Schlagrahm
Cream with strait and walnuts & cream
Crema bruciato con straccio e noci e panna montata
Crème brûlée au détroit et aux noix crème fouettée

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
Selezione 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

BUEN PROVECHO

TAGES GENUSS MENU-SPANISCHER ABEND

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

vegetarisch

GAZPACHO "ANDALUSIA"

Geeiste andalusische Gemüsesuppe mit Oliven Crostins
Iced andalusian vegetable soup with olives crostins
Zuppa di verdure andalusiana ghiacciata con crostini all'olive
Soupe de légumes andalouse aux croûtons d'olives

oder | or | o | ou

vegetarisch

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 mariniere

TAGES FLEISCH: RINDSFLEISCH-SPIESS «PINCHO»

Mit Kartoffeltortilla & Tomaten/Garbanzo - & Chimichurri sauce
Beef-Bacon-Skewer with tortilla and tomato-chickpeas sauce & chimichurri
Spie di manzo e pancetta con frittata e salsa di pomodori e ceci & chimichurri
Spies de bœuf au bacon avec tortilla et sauce tomate aux pois chiches & chimichurri

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: PULPO ALLA GALLEGA

"Pulpo alla Gallega"
"Pulpo alla Gallega"
"Pulpo alla Gallega"

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: KARTOFFEL-TORTILLA

Mit Tomaten/Garbanzo - & Chimichurri sauce
Tortilla with tomato-chickpeas sauce & chimichurri
Tortilla con salsa di pomodori e ceci & chimichurri
Tortilla et sauce tomate aux pois chiches & chimichurri

TRADITIONELLES FLAN

Crème Caramel mit Rahm & hausgemachter Vanilleglace
Traditional flan with cream & homemade vanilleglace
Sfornato tradizionale con panna & gelato al vaniglia fatto in casa
Crème caramel à la crème & glace vanille maison

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

BUN APETIT

TAGES GENUSS MENU – BÜNDNER ABEND

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

vegetarisch

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, geschmorrtten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce
Roasted venison with spaetzli, savoy, apple, cranberries & wild sauce
Capriolo arrosto spetzli, mele, mirtilli e salsa selvatica
Chevreuil rôti avec spetzli, avec chou de milan, pomme, airelle et sauce sauvage

oder | or | o

TAGES-FISCH: SEESAIBLING «LAKE SILVAPLANA»

Mit Frühlingskartoffel, Spinat & feiner Buttersauce
Arctic char with potatoes, spinach & butter sauce
Salmerino alpino con patate, spinacchio e salsa al burro
Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce

oder | or | o

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 Vermissel, weissem Schokoschaum & Waldbeerragout
Chestnut cake with vermicellas, white chocolate foam & wildberry ragout
Tortino di castagne con vermicelli, schiuma di cioccolato bianco & ragù di frutti di bosco
Petit gâteau aux marrons, vermicellas, mousse au chocolat blanc & ragoût aux baies sauvages

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

BUON APPETITO

TAGES GENUSS MENU – ITALIENISCHER ABEND

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

vegetarisch

MINISTRONE « ALLA MILANESE »

Traditional Minestrone

Minestrone tradizionale

Soupe de légumes avec pâtes

oder | or | o | ou

LASAGNE « AL FORNO »

Tasty homemade lasagne

Lasagne fatta in casa

Lasagne a maison

LAMMRÜCKEN « ROSA GEBRATEN »

Mit schwarzen Oliven Polenta, Strauchtomaten & Zuckerschoten
an cremiger Joghurtsauce

*Rack of lamb with black olive polenta, vine tomatoes & sugar snap peas
with creamy yoghurt sauce*

*Carrè di agnello con polenta di olive nere, pomodorini e piselli dolci
con salsa cremosa allo yogurt*

*Carré d'agneau avec polenta aux olives noires, tomates de vigne et pois sucrés
avec sauce crémeuse au yaourt*

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: STEINBUTTFILET

Mit Safranrisotto, Rucola & Parmesanchips

Turbot fillet with saffron risotto with rocket & parmesan chips

Filetto di rombo con risotto allo zafferano con rucola e scaglie di parmigiano

Filet de turbot aux risotto au safran avec roquette et copeaux de parmesan

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: CANNELLONI

Gefüllt mit Ricotta, Spinat & Mozzarella

Calzone with ricotta, spinach & mozzarella

Calzone con ricotta, spinaci & mozzarella

Calzone au ricotta, épinards ez mozzarella

LA DOLCE VITA!

ALBANA DESSERT & KÄSE | VARIATIONS-BUFFET

Süßigkeiten & Käsevariation aus der Hauspâtisserie des Albana Hotels

Dessert & chese variation with a large variety of delicacies

Grande buffet di dolci e formaggi con tante varietà di delicatezze

Grand buffet de desserts et fromage avec une large variété de gourmandises

BON APPETIT

TAGES GENUSS MENU -FRANZÖSISCHER ABEND

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

BOUILLABAISSÉ

Meeresfrüchtesuppe
Sea food soup
Zuppa di frutti di mare
Soupe de fruits de mer

oder | or | o | ou

VEGETARISCHE QUICHE

Vegetarian Quiche
Quiche vegetariano
Quiche végétarien

TAGES FLEISCH: POULET À LA MOUTARDE

Pouletbrust in Senfsauce mit Risolee Kartoffeln & Ratatouille
Chicken breast in mustard sauce with risolee potatoes & ratatouille
Petto di pollo in salsa di senape con patate risolee e ratatouille
Poitrine de poulet à la moutarde avec pommes de terre risolee & ratatouille

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: KABELJAU

Mit Zitrone auf farbigem Gemüsebouquet
Cod with lemon on a colorful bouquet of vegetables
Baccalà al limone su un colorato bouquet di verdure
Cabillaud au citron sur un bouquet coloré de légumes

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: RATATOUILLE

Mit Risoleekartoffeln
Ratatouille with risolee potatoe
Ratatouille con patate risolee
Ratatouille avec pommes de terre risolee

MILLE FEUILLE

Mit Mango Chutney
Mille Feuille with mango chutney
Mille Foglie con chutney di mango
Mille Feuille avec mango chutney

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

TAN HAI AROY

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 | 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 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 | 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 huitres

und | and | e | et

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

vegan

MARONISUPPE

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

oder | or | o

SPAGHETTI «GAMBERTTI»

Mit Scampi & frischen Strauchtomaten

Spaghetti with scampi & tomato-gin ragout

Spaghetti con gamberoni al ragù di pomodoro e gin

Spaghetti avec crevettes au ragoût de tomates et de gingembre

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

oder | or | o

WOLFSBARSCH « LOUP DE MER »

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

oder | or | o

vegetarisch

PREOW WAAN PAK

Gebackenes Gemüse an süßsaurer Sauce mit Parfümreis

Fried vegetables with sweet & sour with onions & tomatoes

Verdure fritte con salsa agrodolce con cipolle & pomodori

Légumes sautés sauce aigre-douce aux oignons et tomates

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