

**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 unverfälschtes Geschmacks-erlebnis 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 Eröffnung des Restaurants Thailando in Albana Hotel Silvaplana vor mehr als zehn Jahren sind **Teerapol Tangphet** sowie Sally & Moss aus Thailand 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.

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*

### WINTERSALAT « frisch & knackig »

22.50

Mit Seesaibling & pochiertem Ei

*Salad with char and poached egg*

*Insalata con salmerino e uovo in camicia*

*Salade d'omble chevalier et oeuf poché*

### BURRATA & TOMATEN

20.50

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*

### ROTE BEETE CARPACCIO

23.50

Mit Ziegenkäse, Walnüssen, Vinaigrette

*Beetroot salad with goat cheese, walnuts & vinaigrette sauce*

*Insalata di barbabietole con formaggio di capra, noci & salsa vinaigrette*

*Salade des betteraves avec du fromage de chevre, grille noix & vinaigrette*

### ROASTBEEF-SALAT

24.50

Mit Avocado, hausgemachtem Pesto & Schwarzbrot Chips

*Roastbeef salad with avocado, homemade pesto & dark bread chips scuro*

*Arrosto di manzo con avocado, pesto fatto in casa & patatine di pane*

*Rosbif à l'avocat, pesto maison et chips de pain bru*

## SUPPEN

SOUPS VARIATION – ZUPPE VARIAZIONE – SOUPES

*vegan*

### **TOMATEN-KORRIANDER-SUPPE**

14.50

Mit Sahnenhaube

*Creamy tomato coriander soup*

*Zuppa cremosa di pomodori e coriandolo*

*Crème de tomates aux coriandre*

### **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**

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 WACHTELEI**

12.50

*Bouillon with quail egg*

*Brodo con uova di quaglia*

*Buillon avec œuf de caille*

### **TAGESSUPPE**

12.50

Aus dem 4-Gang Genuss-Menu

*Soup of the day | Zuppa del giorno | Soupe du jour*

## VORSPEISEN

APPETIZER – ANTIPASTI – ENTRÉE

### **BÜNDNERTELLER «auf Holzstamm»** 32,50

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, hausgemachtem Toast & 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 boeuf avec chips de pain et mayonnaise à la truffe*

### **VITELLO TONNATO** 24,50

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, capres et olives*

## 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 salvia*

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

### **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*

SCAMPI. PRAWNS. GAMBERETTI. 27.50

BOLOGNAISE 22.50

VEGETARISCH | VEGAN 20.50

### **ROTE BEETE RISOTTO** 23.50

Mit Ziegenkäse

*Beetroot Risotto with goat cheese*

*Risotto alla barbabietola con formaggio di capra*

*Risotto de betterave au fromage de chèvre*

## FLEISCHGERICHTE

### MEAT DISHES – CARNI – CHAIR

#### WIENERSCHNITZEL

48.50

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

Mit Risolée kartoffeln, grünen Bohnen mit Speck & Rosmarinjus

*Lamb rock with risolee potatoes, green beans with bacon & rosemary jus*

*Carretto degli agnelli con patate risolee, fagiolini con guanciale e fondo al rosmarino*

*Carre d'agneau avec pommes de terre risolee, haricots verts au lard & jus au romarin*

#### BACKHENDEL

40.50

Hähnchenstücke goldbraun gebacken mit Petersilienkartoffel &

Aioli & Preiselbeersauce

*Gold fried chicken with potatoes, cranberries & aioli sauce*

*Pezzi di pollo dorati al forno con patate, mirtilli rossi e aioli*

*morceaux de poulet dorés pane avec pommes de terre, et aivellesaioli*

#### REH AM STÜCK GEBRATEN

48.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, geschmorrtten Apfel,

Preiselbeeren & Wildsauce

*Roasted venison with spaetzli, savoy, apple, cranberries & wild sauce*

*Capriolo arrosto con spetzli, mele, mirtilli e salsa selvatica*

*Chevreuril rôti avec spetzli, avec chou de milan, pomme, airelle et sauce de gitier*

#### HIRSCHPFEFFER

39.50

Mit Pizokel, Rotkraut, geschmorrtten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

*Deer ragout with pizokel, savoy, apple, cranberries & wild sauce*

*Ragout di cervo con pizokel, mele, mirtilli e salsa selvatica*

*Ragoût de cerf avec pizokel, avec chou de milan, pomme, airelle et sauce sauvages*

#### ALBANA KALBS GESCHNETZELTES

49.50

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

62.50

Mit Rotweinschalotten, Fingerkarotten, Kartoffelstock,

Zuckerschotten und Sauce Bernaise

*Angus Beef Filet with red wine shallots, finger carrots, mashed potatoes,*

*sugar snap & sauce bernaïse*

*Filetto di manzo Angus con scalogno al vino rosso, carotine, purè di*

*patate e tartufo nero*

*Filet d'Angus, avec échalotes au vin rouge, mini-carottes, purée de*

*potatoes de terre et truffe noire*

#### 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*

## FISCH- & VEGETARISCHE GERICHTE

FISH & VEGI DISHES – FISH & VEGI – FISH & VEGI

### STEINBUTTFILET

42.50

Mit Risolée kartoffeln, Fenchelcreme & marinierten Cherrytomaten

*Turbot fillet with Risolee potatoes, fennel cream and marinated cherry tomatoes*

*Filetto di rombo con patate Risolee, crema di finocchi e pomodorini marinati*

*Filet de turbot aux pommes de terre risolee, crème de fenouil et tomates cerises marinées*

### SEESAIBLING «LAKE SILVAPLANA»

40.50

Mit Frühlingskartoffeln & Spargel-Zweierlei

*Arctic char with potatoes & asparagus mix*

*Salmerino alpino con patate e asparago*

*Omble chevalier aux pomme de terre et asperges*

### TAGES FISCH VOM MENU

39.50

Hauptgericht vom Tagesmenu mit Fisch

*Fish of the day*

*Piatto del giorno con pesce*

*Plat du jour avec poisson*

vegetarisch

### TRADITIONELLES PILAW

26.50

Mit Tomatensauce & Fenchelcreme

*Traditional Pilaw with tomato sauce & fennel cream*

*Pilaw tradizionale con salsa di pomodoro e crema di finocchi*

*Saucisse  
Pilaw traditionnel avec sauce tomate et crème de fenouil*

### TAGES VEGI VOM MENU

20.50

Hauptgericht vom Tagesmenu vegetarisch

*Vegi of the day*

*Piatto del giorno vegetariano*

*Plat du jour avec poisson*

## 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, Rotkraut, geschmorrtten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

*Roasted venison with spaetzli, red cabbage, apple, cranberries & wild sauce*

*Capriolo arrosto con spetzli, cavolo rosso, mele, mirtilli e salsa selvatica*

*Chevreuril rôti avec spetzli, avec chou rouge, 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 Frühlingskartoffel & Spargel-Zweierlei

*Arctic char with potatoes & asparagus mix*

*Salmerino alpino con patate e asparago*

*Omble chevalier aux pomme de terre et asperges*

\*\*\*

#### 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 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*

... 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 Jumi. 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 Rustic Eier. 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>Hirschkopfe:</b>	Schweiz
<b>Reh:</b>	Österreich / Polen
<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 können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

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

November 2022 / MB