



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG: **GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET**
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG: **ALBANA KALBGESCHNETZELTES**
ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET** »
- MITTWOCH: **LAMM-KARREE**
ODER ALS TAGESFISCH « **PULPO ALLA GALLEGA** »
- DONNERSTAG: **REH AM STÜCK GEBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG: **KONFIERTE KALBSSCHULTER**
ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUTTFILET** »
- SAMSTAG: **POULET À LA MOUTARDE**
ODER ALS TAGESFISCH « **KABELJAU** »
- SONNTAG: **EXOTISCHE REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE**
KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET
ODER ALTERNATIV 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 bekocht 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

TRADITIONELLE WEISSKOHLSUPPE

Mit geräuchertem Speck

Traditional white cabbage soup with smoked bacon

Zuppa tradizionale di cavolo bianco con pancetta affumicata

Soupe traditionnelle de chou blanc au lard fumé

oder | or | o | ou

vegetarisch

MULGIPUDER

Estnischer Gersteneintopf mit Kartoffeln & Gemüse

Estonian barley stew with vegetables and potatoes

Spezzatino con orzo estone, verdure e patate

Ragoût d'orge estonien avec légumes et pommes de terre

TAGES FLEISCH: MEDALLIONS VOM PORCO FIDELIO «HAUSGERÄUCHERT»

Mit Kartoffelstampf und Karotten-Zuckerschoten Gemüse & Cognac-Pfeffer-Johannisbeerensauce

Pork tenderloin with mashed potatoes and carrots- sugar snap peas vegetable & cognac-peper-currant-sauce

Filetto di maiale con pure di patate e carote-pisello moscio verdura & salsa al cognac-pepe-ribes

Filet de porc, puree de pomme de terre et carottes-pois gourmands & sauce cognac-poivre-groseille

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

NOUGAT PARFAIT

Mit in Rotwein marinierten Birnen

Nougat Parfait with pears marinated in red wine

Semifreddo al torrone con pere marinate al vino rosso

Parfait de nougat aux poires marinées au vin rouge

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

MALANSER RIESLINGSUPPE

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

oder | or | o | ou

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
Veal strips with tagliatelle & vegetable bouquet
Straccetti di vitello con tagliatelle e bouquet di verdure
Emines de veau avec tagliatelles & bouquet de légumes

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

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

GUIISO CARRERO

Spanische Kartoffelsuppe mit Chorizo

Spanish Potato Soup with Chorizo

Zuppa di patate spagnola con chorizo

Soupe de pommes de terre espagnole au chorizo

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 mariniera

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

Traditional flan with cream

Sformato tradizionale con panna

Flan traditionnel à la crème

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, Rotkraut, geschmorrtten Apfel,
Preiselbeeren & Wildsauce
Roasted venison with spaetzli, savoy, apple, cranberries & wild sauce
Spetzli con capriolo arrosto, mele, mirtilli e salsa selvatica
Chevreuril rôti avec spetzli, avec chou de milan, pomme, airelle et sauce sauvags

oder | or | o

TAGES-FISCH: SEESAIBLING «LAKE SILVAPLANA»

Mit Frühlingskartoffeln & Spargel-Zweierlei
Arctic char with potatoes & asparagus mix
Salmerino alpino con patate e asparago
Ombre chevalier aux pomme de terre et asperges

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

TAGES FLEISCH: KONFIERTE KALBSSCHULTER

Mit Niedrigtemperatur gegart mit Safranrisotto & Lemonsauce

Slow cooked veal shoulder with saffron risotto and lemon sauce

Spalla di vitello a cottura lenta con risotto allo zafferano e salsa al limone

Épaule de veau cuisson lente avec risotto au safran & sauce au citron

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: STEINBUTTFILET

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

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: SAFRANRISOTTO

Mit Rucola & Parmesanchips

Saffron risotto with rocket & parmesan chips

Risotto allo zafferano con rucola e scaglie di parmigiano

Risotto au safran avec roquette et copeaux de parmesan

LA DOLCE VITA!

ALBANA DESSERT & KÄSE | VARIATIONS-BUFFET

Süßigkeiten & Käsevariation aus der Hauspatisserie 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

BOUILLABAISSE

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 Duchess Kartoffeln

Chicken breast in mustard sauce with duchess potatoes

Pollo in salsa di senape con patate duchesse

Poulet à la moutarde et pommes duchesse

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: KABELJAU

Auf Ratatouille

Cod with ratatouille

Baccalà con ratatouille

Cabillaud aux ratatouille

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: RATATOUILLE

Ratatouille

Ratatouille

Ratatouille

APFELTARTE « TATIN »

Mit Zimtglace & Caramell

Apple pie with cinnamon ice cream & caramell

Torta di mele con gelato alla cannella & caramell

Tarte aux pommes avec glace à la cannelle & caramell

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 Thailändischen 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 citronelle

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

Thailändisches 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 manque 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

TOMATEN-KORRIANDER-SUPPE

Mit Sahnenhaube

Creamy tomato coriander soup

Zuppa cremosa di pomodori e coriandolo

Soupe crémeuse de tomates à la coriandre

oder | or | o

ROASTBEEFSALAT

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

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 mirilli rossi

Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites

oder | or | o

vegetarisch

TRADITIONELLES PILAW

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

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