

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 europäischem 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 Theerasak & 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 Speisempfehlung 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 geschmackvollen 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

vegetarisch / 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

frisch & bunt

SOMMERLICHER GEMISCHTER SALAT

14,50

Schön zusammengestellter Salatteller

Mixed salad crunchy & colorful

Insalata mista croccante e colorata

Salade mixte croquante et multicolore

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 Ziegenkäse-Glace

Cold tomato soup with icy goat cheese balls

zuppa fredda di pomodoro con gelato al formaggio di capra

soupe froide de tomates avec glace au chèvre

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 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 Vorspeisen können auch zum Teilen bestellt werden

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 32,50

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 chips de pain et mayonnaise à la truffe

vegetarisch

ROTE BETE CARPACCIO 20,50

Mit Fetakäse, Walnüssen & Rucola an Honigsauce

Beetroot carpaccio with feta cheese, forest nuts & rocket in honey sauce

Carpaccio di barbabietola con feta, noci di bosco e rucola in salsa al miele

Carpaccio de betterave avec fromage feta, noix de forêt et roquette sauce au miel

vegetarisch

ZIEGENKÄSE «PRALINES» 22,50

Mit Apfel-Birnen Ragout & Mesclun Salat

Caramelized goat cheese with apple pear ragout & salad

Formaggio di capra caramellato con ragù di mele e pere e insalata

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

22.50

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

TAGLIATELLE MIT WILDRAGOUT

30.50

Tagliatelle with wild ragout

Tagliatelle al ragù di selvaggina

Tagliatelles au ragoût de gibier

SPAGHETTI-VARIATION «AL DENTE»

Mit frischen Strauchtomaten

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI.

28.50

BOLOGNESE

25.50

CARBONARA

25.50

TOMATENSAUCE. TOMATOSAUCE. SALSA DI POMODORI. SAUCE TOMATE.

20.50

vegetarisch

RISOTTO MIT GRÜNEN SPARGEL-SPITZEN

25.50

Cremiges Risotto mit grünen Spargelspitzen

Creamy Risotto with green asparagus

Risotto agli asparagi verdi

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

SALTIMBOCCA «ALLA ROMANA»

47.50

Mit Safranrisotto & feiner Zitronen-Butter-Sauce
Saltimbocca with saffron risotto & fine lemon butter sauce
Saltimbocca con risotto allo zafferano e una salsa fine al burro al limon
Saltimbocca avec risotto au safran & fine sauce au beurre citronné

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 terre, mini-carottes et sauce bernaïse

SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

42.50

Mit Frühlingkartoffeln, 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

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

vegetarisch

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 Frühlingskartoffel, Spinat & feiner Buttersauce

Arctic char with new potatoes, spinach & butter sauce

Salmerino alpino con patate, spinaci e salsa al burro

Ombre 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

Maroni Küchlein mit Vermicelles, Aprikosen Kompott & Fior di Latte Glace

Chestnut cake with vermicelles, Apricot Compote & fior di latte ice cream

Torta di castagne con vermicelli, composta di albicocche e gelato di fior di latte

Petits gâteaux aux marrons avec vermicelles, compote d'abricots & glace fior di latte

... 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

75.50

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?

Soweit 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. 8.1% MwSt.

FLEISCHHERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch:	Uruguay/Paraguay*
Rindshuft:	Uruguay/Paraguay*
Rindsentrecôte:	Uruguay/Paraguay*
Rindsfilet:	Uruguay/Paraguay*
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammrücken, Lammfilet:	Vereinigtes Königreich Neuseeland*
Lammracks:	Vereinigtes Königreich Neuseeland*
Lammkoteletten, Gigot:	Vereinigtes Königreich Neuseeland*
Pouletbrüstli	Schweiz
Pouletflügeli, Pouletschenkel:	Schweiz
Pouletgeschnetzeltes:	Schweiz
Pouletnuggets,	Schweiz
Pouletspiessli:	Thailand **
Ente:	Ungarn
Fleischwaren (Cervela, Bratwurst):	Schweiz
Parmaschinken, Salami Citterio:	Italien
Wildspezialitäten	
Hirschpfeffer	Schweiz EU
Reh	EU
Seesaibling	Island Zucht
Zanderfilet	Estland Ostsee
Lachs	Norwegen Zucht
Tuna	Philippinen Pazifischer Ozean

* 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 2024 / MB