

**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 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.*

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 Estland dem Heimatland von Malvika Bosshard-Jürisaar. Dazu gibt's Kräuter- & Hüttenkäse-Quark.

*With all our dishes, we serve homemade Estonian sourdough bread*

*Serviamo pane a lievitazione naturale estone fatto in casa con tutti i nostri piatti*

*Nous servons du pain au levain estonien fait maison avec tous nos plats*

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*

*vegetarisch / vegan*

**GEMISCHTER SALAT**

15.50

Schön zusammengestellter Salatteller

*Mixed salad, crunchy & colorful from the buffet*

*Insalata mista croccante e colorata*

*Salade mixte croquante et multicolore*

**JAGDSALAT**

25.50

Blattsalat mit Croutons, gebratenem Speck, Baumnüssen,

Lauwarm gebratenen Rehgeschnetzeltem an einem Himbeerdressing

*Leaf salad with croutons, fried bacon. Walnuts, lukewarm roasted venison cutlets with a raspberry dressing*

*Insalata di foglie con crostini, pancetta fritta. Noci, Scaloppine di capriolo arrostate tiepide con salsa al lampone*

*Salade verte avec croûtons, lardons grillés. noix, émincé de chevreuil tiède et vinaigrette à la framboise.*

*vegetarisch auf Anfrage*

**NÜSSLISALAT**

18.50

Mit Ei dazu gebratenen Speck, gereiftem Emmentaler, Hüttenkäse und frische Mango

*Nut salad with egg, fried bacon, matured Emmental cheese, cottage cheese and fresh mango*

*Insalata di noci on uovo, pancetta fritta, formaggio*

*Emmental stagionato, ricotta e mango fresco*

*Salade de noix avec des œufs, du lard grillé, de l'emmental affiné, du cottage cheese et de la mangue fraîche*

*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"*

### BÜNDNER GERSTENSUPPE

14.50

Einmal anders! Nach althergebrachtem Grossmutter Rezept

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

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

*Soupe d'orge grisonaise*

*Vegan*

### KÜRBISCREMESUPPE

14.50

Mit Gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

*Crema di zucca con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca*

*Soupe à la crème de potiron avec des graines de potiron grillées et de l'huile de graines de potiron*

### BOUILLON MIT EI

14.50

*Bouillon with egg | Brodo con uova | Bouillon avec œufs*

### TAGESSUPPE

14.50

*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»** 30.50

Regionale Fleisch- & Käsespezialitäten

*Grisons plate with dried meat & mountain cheese*

*Piatto di affettati grigionesi con carne secca e formaggio*

*Spécialités de viande séchée et fromage de montagne*

### **RINDS-TARTAR** 30.50

Mit Wachtelei, Brotchips & Trüffelmayo

*Beef tartar with quail egg, breadchips & truffle mayonnaise*

*Tartare di manzo con uova di quaglia, chips di pane e maionese al tartufo*

*Tartar de veau avec chips de pain et mayonnaise à la truffe*

### **VITELLO TONNATO** 25.50

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*

*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»**

30.50

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-VARIATION «AL DENTE»**

Mit frischen Strauchtomaten

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI.

28.50

BOLOGNESE

25.50

CARBONARA

25.50

TOMATENSAUCE. TOMATOSAUCÉ. SALSA DI POMODORI. SAUCE TOMATE.

20.50

*vegetarisch*

### **KÜRBIS-RAVIOLI**

20.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an luftiger Schnittlauchsauce  
*Ravioli cooked al dente with pumpkin filling in an airy chive sauce*  
*Ravioli ripieno di zucca in un'ariosa salsa all'erba cipollina*  
*Raviolis cuits al dente, fourrés à la courge et accompagnés d'une sauce légère à la ciboulette*

### **KÜRBIS-RAVIOLI MIT REHGESCHNETZELTES**

28.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an Rehgeschnetzeltem  
an einer Calvados-Sauce dazu Rotkraut

*Al Dente cooked ravioli with pumpkin stuffing served with venison meat in a Calvados  
sauce and red cabbage*

*Ravioli ripieno di zucca serviti con carne di cervo in salsa di Calvados e cavolo rosso*

*Raviolis cuits al dente, farcis à la courge, avec émincé de chevreuil et sauce au calvados,  
accompagnés de chou rouge*

## 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*
- LAMMROLLE** 45.50  
Gefüllt mit Pesto und Mozzarella dazu sonnengetrocknete Tomate Polenta, Spargel Spitzen und eine Rosmarinjus  
*Lamb roll filled with pesto and mozzarella cheese, served with sun-dried tomato, polenta, asparagus tips and a rosemary jus*  
*Rotolo di agnello ripieno di pesto e mozzarella, servito con pomodori secchi, polenta, punte di asparagi e jus al rosmarino*  
*Rouleau d'agneau farci de pesto et de mozzarella, accompagné de tomates séchées au soleil, de pointes d'asperges et d'un jus au romarin*
- BACKHENDEL** 42.50  
Hähnchenstücke goldbraun gebacken mit Kartoffelsalat, Aioli & Preiselbeersauce  
*Gold fried chicken with potatoe salad, cranberries & aioli sauce*  
*Pezzi di pollo 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 dazu Rotkraut, geschmorten Apfel, glasierte Marroni und Preiselbeeren  
*Venison with homemade spaetzli served with red cabbage, stewed apple, glazed chestnuts and cranberries*  
*Capriolo con spaetzli fatti in casa serviti con cavolo rosso, mela stufata, castagne glassate e mirtilli rossi*  
*Chevreuil avec spaetzli maison accompagné de chou rouge, pomme braisée, marrons glacés et airelles rouges*
- ALBANA KALBSGESCHNETZELTES** 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 Weisweinrisotto, Fingerkarotten & Zuckerschoten, Sauce Bernaise  
*With white wine risotto, finger carrots & sugar snap peas, Bernaise sauce*  
*Con risotto al vino bianco, carote a bastoncino e piselli dolci, salsa Bernaise*  
*Avec risotto au vin blanc, carottes aux doigts & pois gourmands, sauce bernoise*
- HIRSCHPFEFFER** 39.50  
Mit Hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut und Brotcroutons  
*Venison pepper with homemade spaetzli, glazed chestnuts, red cabbage and bread croutons*  
*Peperone di cervo con spaetzli fatti in casa, castagne glassate, cavolo rosso e crostini di pane*  
*Civet de cerf avec spaetzli maison, marrons glacés, chou rouge et croûtons de pain*
- 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*  
*Ombre chevalier avec pommes de terre e beurre sauce*
- STEINBUTTFILET** 42.50  
An beurre blanc Sauce dazu Karotten-Sternanispuree und Rosenkohlblätter  
*Turbot fillet with beurre blanc sauce, carrot and star anise purée and Brussels sprout leaves*  
*Filetto di rombo con salsa beurre blanc, purea di carote e anice stellato e foglie di cavolini di Bruxelles*  
*Filet de turbot à la sauce beurre blanc accompagné de purée de carottes et d'anis étoilé et de feuilles de choux de Bruxelles*
- TAGES FLEISCH VOM MENU** 42.50  
*Meat of the day | Piatto del giorno di carne | Plat du jour de viande*
- TAGES FISCH VOM MENU** 40.50  
*Fish of the day | Piatto del giorno di pesce | Plat du jour avec poisson*
- TAGES VEGI VOM MENU** 32.50  
*Vegi of the day | Piatto del giorno vegetariano | Plat végétarien du jour*

## 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 dazu Rotkraut, geschmorten Apfel, glasierte Marroni und Preiselbeeren

*Venison with homemade spaetzli served with red cabbage, stewed apple, glazed chestnuts and cranberries and cranberries*

*Cervo con spaetzli fatti in casa serviti con cavolo rosso, mela stufata, castagne glassate e mirtilli rossi*

*Chevreuril avec spaetzli maison accompagné de chou rouge, pomme braisée, marrons glacés et airelles rouges*

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, épinards 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 Vermicelles, weissem Schokoschaum & Waldbeerragout &

Hausgemachter Cassis Glace

*Chestnut cake with vermicelles, white chocolate foam & wildberry ragout & with cassis eiscream*

*Tortino di castagne con vermicelle, schiuma di cioccolato bianco & ragù di frutti di bosco & cassis gelato*

*Petit gâteau aux marrons, vermicelles, mousse au chocolat blanc & ragoût aux baies sauvages & glace au cassis*

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

*Choose two dishes from the Bündner menu | Scegliete 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?

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/Paraquai*
<b>Rindshuft:</b>	Uruguay/Paraquai*
<b>Rindsentrecôte:</b>	Uruguay/Paraquai*
<b>Rindsfilet:</b>	Uruguay/Paraquai*
<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>Lammhüfte:</b>	Neuseeland   Australien
<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   EU
<b>Ente:</b>	Polen
<b>Fleischwaren (Cervela, Bratwurst):</b>	Schweiz
<b>Parmaschinken, Salami Citterio:</b>	Italien
<b>Wildspezialitäten</b>	
<b>Hirschpfeffer</b>	Schweiz   EU
<b>Reh</b>	EU
<b>Seesaibling</b>	Island   Zucht
<b>Zanderfilet</b>	Estland   Ostsee
<b>Lachs</b>	Norwegen   Zucht
<b>Tuna</b>	Philippinen   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.**

November 2023 / MB