Deutsch
Herzlich Willkommen

Italiano-Ticines
Benvenuti

Estonia
Tere Tulemast

Rätoroman
Allegra

... 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 Suwanna & 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 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 geschmacksvollen Asia Show

Gruss aus der Küche

Zur Einstimmung auf einen genussvollen Abend erwarten Sie **feinstes Bündnertrockenfleisch, würziger, gereifter Emmentaler und ein knuspriger Blätterteig-Steinbock** – ein kleiner Gruß aus der Küche.

To set the mood for a delightful evening, you will be served the finest air-dried Grisons meat, tangy aged Emmental cheese, and a crispy puff pastry ibex – a small greeting from the kitchen.
Per iniziare una serata all'insegna del gusto, vi aspettano la migliore carne secca dei Grigioni, formaggio Emmental stagionato e saporito, e uno stambecco di pasta sfoglia croccante – un piccolo saluto dalla cucina.
Pour vous mettre en appétit pour une soirée gourmande, nous vous proposons une délicieuse viande des Grisons séchée, un Emmental affiné et savoureux, ainsi qu'un bouquetin en pâte feuilletée croustillante – un petit amuse-bouche de la cuisine.

Eesti-Sauerteigbrot

Zu all unseren Speisen servieren wir selbstgebackenes Sauerteig- Brot aus Estland dem Heimatland von Malvika Bosshard-Jürisaar. Dazu gibt's einen Bärlauch- & 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 frisch & bunt
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 auf Anfrage
Grüner Blattsalat 12.50
Bouquet von marktfrischen Salaten
zur Wahl mit hausgemachten französischem oder italienischem Dressing

Mix of green salads fresh from the market with homemade french or italian dressing
Insalata verde, fresca dal mercato con salsa francese o italiana fatta in casa
Bouquet de salades vertes fraiches du marché avec une vinaifrette maison francaise ou italinne

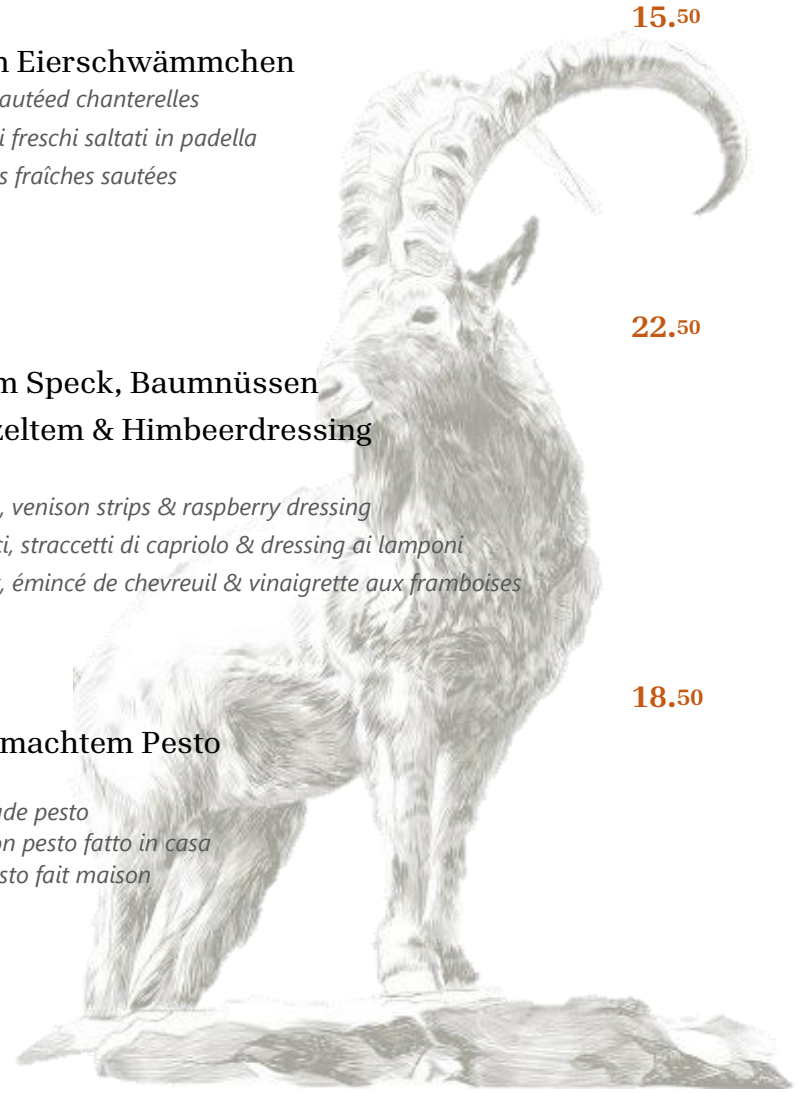
vegetarisch
Wald Salat 15.50
Nüsslisalat mit frischen gebratenen Eierschwämmchen
Forest Salad lamb's lettuce with freshly sautéed chanterelles
Insalata del bosco con valeriana e finferli freschi saltati in padella
Salade forestière avec doucette et girolles fraîches sautées

vegetarisch
Herbstlicher Jagdsalat 22.50
Blattsalat mit Croutons, gebratenem Speck, Baumnüssen
lauwarm gebratenen Rehgeschnetzeltem & Himbeerdressing

Leaf salad with croutons, bacon, walnuts, venison strips & raspberry dressing
Insalata verde con crostini, pancetta, noci, straccetti di capriolo & dressing ai lamponi
Salade verte avec croûtons, lardons, noix, émincé de chevreuil & vinaigrette aux framboises

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

vegan auf Anfrage

Kürbis-Ingwersuppe 14.50

Mit Gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin-ginger soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil
Zuppa di zucca con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca
Soupe de potiron avec des graines de potiron grillées et de l'huile de graines de potiron

vegetarisch auf Anfrage

Malanser Rieslingsuppe 15.50

Mit Bündnerfleisch

Traditional Riesling Soup from Malans with grisons meat
Zuppa traditionale "Riesling" di Malans con carne "grison"

Bündner Gerstensuppe 15.50

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 15.50

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

Tagessuppe 13.50

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

Mit Wachtelei, hausgemachten Brotchips & Trüffelmayo

Beef tartar with quali egg, breadchips & truffle mayonnaise
Tartare di manzo con uova di quaglia, chips di pane e maionese al tartufo
Tartar de veau avec avec chips de pain et mayonnaise à la truffe

als Vorspeise 32.50
als Hauptgang mit hausgemachten Pommes 45.50

Tuna-Tatar

Auf Avocado-Mango Salat verfeinert mit Limette

Tuna tartare on avocado-mango salad, refined with lime
Tartare di tonno su insalata di avocado e mango, aromatizzata con lime
Tartare de thon sur salade d'avocat et mangue, relevé de citron vert

als Vorspeise 32.50
als Hauptgang mit hausgemachten Pommes 45.50

vegetarisch

Ziegenkäse «Pralines» 22. 50

Mit Apfel-Birnen Ragout & Mesclun Salat

Caramelized goat cheese with apple pear ragout & salad
Formaggio di capra con ragù di mele e pere e insalata di misticanza
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 formage cuit dans un consomme au lait

als Vorspeise 26.50
als Hauptgang 35.50

Tagliatelle mit würzigem Hirschpeffer 28.50

Tagliatelle mit würzigem Hirschpeffer

Tagliatelle with wild ragout
Tagliatelle al ragù di selvaggina
Tagliatelles au ragoût de gibier

vegetarisch

Kürbis-Ravioli 22.50

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 30.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an Rehgeschnetzelteman 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

als Vorspeise 28.50

als Hauptgang 35.50

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES – PIATTI DI CARNE - PLATS DE VIANDE

Wienerschnitzel 49.50

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

Reh Am Stück gebraten 45.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, geschmorten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

Roasted venison with spaetzli, savoy cabbage apple, cranberries & wild sauce
Capriolo arrosto con spetzli, mele, mirtilli, cavolo verza e salsa selvatica
Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou de milan et marrons glacés

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 Salbeikartoffeln, Kräuterseitlingen und Sauce Béarnaise

Angus beef fillet with sage potatoes, king oyster mushrooms, and Béarnaise sauce
Filetto di manzo Angus con patate alla salvia, funghi pleurotus e salsa Béarnaise
Filet de bœuf Angus avec pommes de terre à la sauge, pleurotes et sauce Béarnaise

Hirschpfeffer 45.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, geschmorten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

Roasted venison with spaetzli, savoy cabbage apple, cranberries & wild sauce
Capriolo arrosto con spetzli, mele, mirtilli, cavolo verza e salsa selvatica
Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou de milan et marrons glacés

Chicken Wings 25.50

Gold gebraten, mit feinen Dips und hausgemachten Pommes

Chicken Wings crispy fried, served with fine dips and homemade fries
Ali di Pollo fritte croccanti, servite con salse raffinate e patatine fatte in casa
Ailes de Poulet frites à la perfection, servies avec des sauces raffinées et des frites maison

AB MIND. 2 PERS.

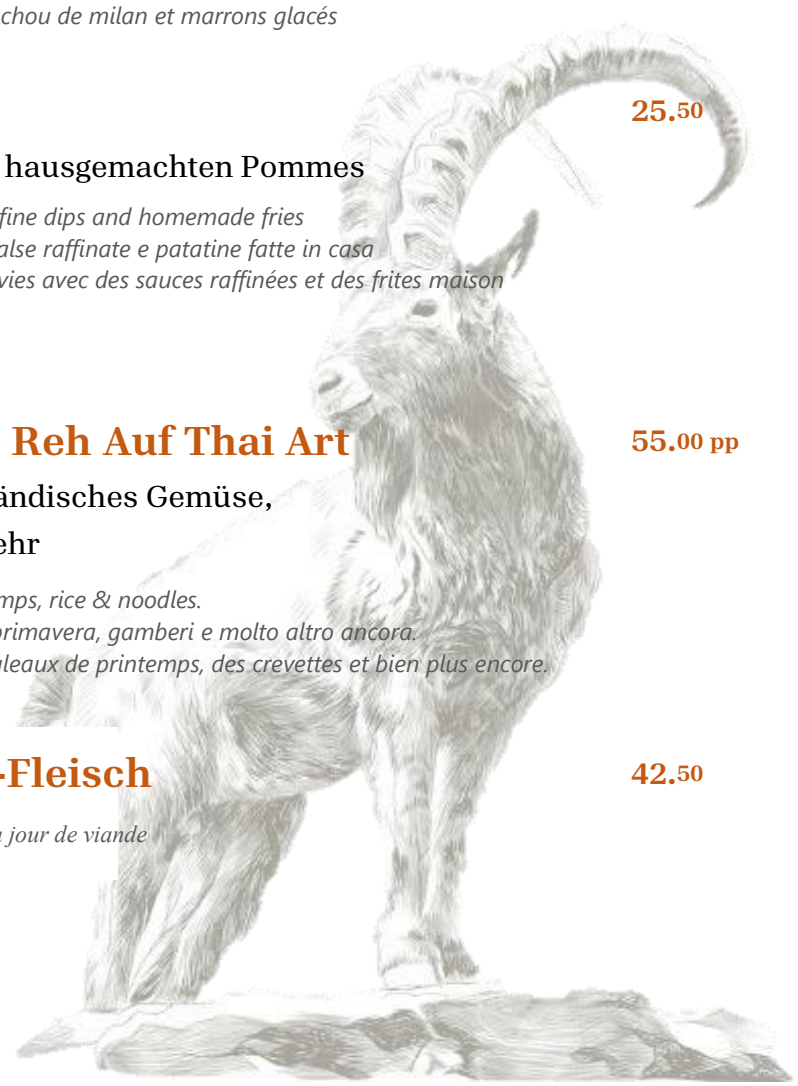
A–Harn-Pah | Puschlaver Reh Auf Thai Art 55.00 pp

Mit Frühlingsrollen, Shrimps, thailändisches Gemüse, Duftreis, Eiernudeln und vielem mehr

Venison Thai style with vegetables, shrimps, rice & noodles.
Capriolo alla thailandese con involtini primavera, gamberi e molto altro ancora.
Chevreuil à la thaïlandaise avec des rouleaux de printemps, des crevettes et bien plus encore.

Hauptgericht vom Tages-Fleisch 42.50

Meat of the day | Piatto del giorno di carne | Plat du jour de viande



FISCH- & VEGETARISCHE GERICHTE

FISH & VEGETARIAN DISHES – PIATTI DI PESCE E VEGETARIANI- PLATS DE POISSON ET VÉGÉTARIENS

Seesaibling Filet «LAKE SILVAPLANA» 45.50

An mediterranem Gemüsebouquet mit Zitrone und Butter

Arctic char fillet with a Mediterranean vegetable bouquet, lemon, and butter
Filetto di trota alpina con bouquet di verdure mediterranee, limone e burro
Filet de féra avec un bouquet de légumes méditerranéens, citron et beurre

Hauptgericht vom Tages-Fisch 42.50

Fish of the day | Piatto del giorno con pesce | Plat du jour avec poisson

Hausgemachter Gemüse-Strudel 30.50

Mit würzigem Pecorino Käse an feiner Morchel-Sauce

Homemade vegetable strudel with tangy Pecorino cheese and delicate morel sauce
Strudel di verdure fatto in casa con formaggio Pecorino saporito e salsa ai funghi morchella
Strudel de légumes fait maison avec fromage Pecorino relevé et délicate sauce aux morilles

Raclette-Teller 28.50

Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Cornichons

Raclette Plate with potatoes, silver onions & cornichons
Piatto da raclette con patate, cipolle argentate e cetriolini
Assiette à raclette avec pommes de terre, oignons argentés & cornichons

Hauptgericht vom Tages-Vegi 32.50

Vegi of the day | Piatto del giorno vegetariano | Plat du jour veg

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 Pizzoccheri | *Vegetarisch*

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, geschmorten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

Roasted venison with spaetzli, savoy cabbage, apple, cranberries & wild sauce
Capriolo arrosto con spetzli, mele, mirtilli, cavolo verza salsa selvatica
Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou friséet marrons glacés

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 formage cuit dans un consomme au lait

oder | or | o | ou

Seesaibling « LAKE SILVAPLANA »

Mit mediterranem Gemüsebouquet mit Zitrone und Butter

Arctic char fillet with a Mediterranean vegetable bouquet, lemon, and butter
Filetto di trota alpina con bouquet di verdure mediterranee, limone e burro
Filet de féra avec un bouquet de légumes méditerranéens, citron et beurre

***

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, Karamellsauce & Fior di Latte Glace

Chestnut cakes with vermicelli, caramel sauce & fior di latte ice cream
Tortino di castagne con vermicelli, salsa di caramello e gelato al fior di latte
Gâteaux aux marrons, vermicelles, caramel & glace fior di latte

... wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Bündner Menu!
Choose two dishes from the Bündner menu | Scegli due piatti dal Bündner menu | Choisissez deux plats du Bündner menu

2-Gang Bündner Menu — 57.50

... oder das 4-Gang Menu mit Fleisch-, Vegi oder Fisch-Hauptgang!
Or the full menu | O il menu completo | Ou le menu complet

4-Gang Bündner Menu — 79.50

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 größtenteils 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.

FLEISCH- & BROTHERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch:	Uruguay/Paraquai*
Rindshuft:	Uruguay/Paraquai*
Rindsentrecôte:	Uruguay/Paraquai*
Rindsfilet:	Uruguay/Paraquai*
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammrücken, Lammfilet:	Australien | Neuseeland*
Lammracks:	Australien | Neuseeland*
Lammkoteletten, Gigot:	Australien | Neuseeland*
Pouletbrüstli	Schweiz
Pouletflügeli, Pouletschenkel:	Schweiz
Pouletgeschnetzeltes:	Schweiz
Pouletnuggets,	Schweiz
Pouletspiessli:	Thailand **
Ente:	Ungarn
Fleischwaren	
(Cervela, Bündnerfleisch):	Schweiz
Parmaschinken, Salami Citterio:	Italien
Wildspezialitäten	
Hirschpfeffer	Schweiz | EU
Reh	EU
Seesaibling	Island | Zucht
Zanderfilet	Estland | Ostsee
Lachs	Norwegen | Zucht
Eglifilet	Estland
Tuna	Philippinen | Pazifischer Ozean
Hausbrot	Schweiz
Gipfeli & süsses Gebäck	Schweiz | Deutschland

***** 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.
September 2025 / MB