

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 Speiseempfehlung 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 Cusine.



## 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 fraîches du marché avec une vinaigrette maison française ou italienne*

vegetarisch / vegan auf Anfrage

### Winterlicher Salat

Salatbouquet mit Orangen, Granatapfel, Walnüssen und hausgemachten Himbeer-Dressing

*Fresh salad with oranges, pomegranate, walnuts and raspberry dressing  
Insalata fresca di mercato con arance, melograno, noci e dressing ai lamponi  
Salade fraîche du marché avec oranges, grenade, noix et vinaigrette aux framboises*

Vegetarisch

18.50

mit Poulet

22.50

mit Garnelen

26.50

### Spargelsalat « Bresaola Fritta »

18.50

Grüner & weisser Spargel mit Babytomaten, Zitronengras & geröstetem Bresaola

*Fresh green & white asparagus with mini tomatoes, lemongrass & fried bresaola  
Asparagi verdi e bianchi con tomate, lemon gras e bresaola fritta  
Asperges vertes et blanches fraîches avec mini tomates, citronnelle et bresaola frite*



## SUPPEN

SOUPS VARIATION – ZUPPE VARIAZIONE – SOUPES

### Spargel Süsschen « Salmon »

15.50

*Ayparagous soup with salom  
Zuppa di asparagi con salmone  
Soupe d'asperges au saumon*

*vegetarisch auf Anfrage*

### Malanser Rieslingsuppe

15.50

Mit Bündnerfleisch

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

### Bündner Gerstensuppe

16.50

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 »

35.50

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 chips de pain et mayonnaise à la truffe*

als Vorspeise

35.50

als Hauptgang mit hausgemachten Pommes

45.50

### Rote-Beete Carpaccio

22.50

Mit gebackenem Ziegenkäse & Walnüssen

*Beetroot carpaccio with goat cheese & walnuts  
Carpaccio di barbabietola con formaggio di capra e noci  
Carpaccio de betterave avec fromage de chèvre et noix*



## PASTA VARIATION

PASTA VARIATION –VARIAZIONE DI PASTA – VARIATION DE PATE

### Risotto mit grünen Spargelspitzen

25.50

Cremiges Risotto mit grünen Spargelspitzen

*Creamy Risotto with green asparagus  
Risotto cremoso agli asparagi verdi  
Risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes*

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*

als Vorspeise

22.50

als Hauptgang

32.50

vegetarisch

### Bündner Capuns «SURSILVAN»

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*

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

### Weisser Stangen Spargel

28.50

Frischer weisser Stangenspargel mit Frühlingskartoffeln & Sauce Hollandaise

*White asparagus with potatoes & sauce hollandaise  
Asparagi bianchi con patate di primavera e salsa olandese  
Asperges blanches avec pommes de terre nouvelles et sauce hollandaise*

### Weisser Stangen Spargel « Uovo y Jamon Cocido »

30.50

Frischer weisser Stangenspargel mit Spiegelei, gekochtem Schinken,

*White asparagus with potatoes, fried egg, ham & sauce hollandaise  
Asparagi bianchi con patate di primavera, uovo fritto, prosciutto e salsa olandese  
Asperges blanches avec pommes de terre nouvelles, œuf frit, jambon et sauce hollandaise*



## FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES – PIATTI DI CARNE - PLATS DE VIANDE

### Wienerschnitzel

52.50

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

49.50

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

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*

### Puschlaver Ostergitzi

40.50

Variationen vom Gitzi [Zicklein] mit Kartoffelstock & Frischer weisser Stangenspargel

*Variation of grilled [goatling](#) with masched potato & asparagus  
Capretto al forno con pure di patate e asparagi  
Chevreau rôti au four avec purée de pommes de terre et asperges*

### Filet Vom Angusrind

62.50

Mit Weissm Stangenspargel, Sauce Hollandaise & Pommes Frites

*With white asparagus, hollandaise sauce & French fries  
Con asparagi bianchi, salsa olandese e patatine fritte  
Avec asperges blanches, sauce hollandaise et frites*

### Chicken Wings

27.50

Gold gebraten, mit feinen Dips und hausgemachten Pommes

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

### Hauptgericht vom Tages-Fleisch

45.50

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

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.*



## FISCH- & VEGETARISCHE GERICHTE

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

### Seesaibling Filet «LAKE SILVAPLANA»

45.50

Mit geröstetem Brokkoli, Blumenkohlpüree & karamellisierten Karotten

*Arctic char fillet with roasted broccoli, cauliflower purée & caramelized carrots  
Filetto di trota iridea con broccoli arrostiti, purè di cavolfiore e carote caramellate  
Filet d'ombre chevalier avec brocoli rôti, purée de chou-fleur et carottes caramélisées*

### Hauptgericht vom Tages-Fisch

42.50

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

### Hausgemachter Gemüse-Strudel

32.50

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 frisét 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 fromage cuit dans un consommé au lait*

oder | or | o | ou

### Seesaibling « LAKE SILVAPLANA »

Mit geröstetem Brokkoli, Blumenkohlpüree & karamellisierten Karotten

*Arctic char fillet with roasted broccoli, cauliflower purée & caramelized carrots  
Filetto di trota iridea con broccoli arrostiti, purè di cavolfiore e carote caramellate  
Filet d'ombre chevalier avec brocoli rôti, purée de chou-fleur et carottes caramélisées*

\*\*\*

### 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 Menü!

*Choose two dishes from the Bündner menu | Scegli due piatti dal Bündner menu  
Choisissez deux plats du Bündner menu*

## 2-Gang Bündner Menu

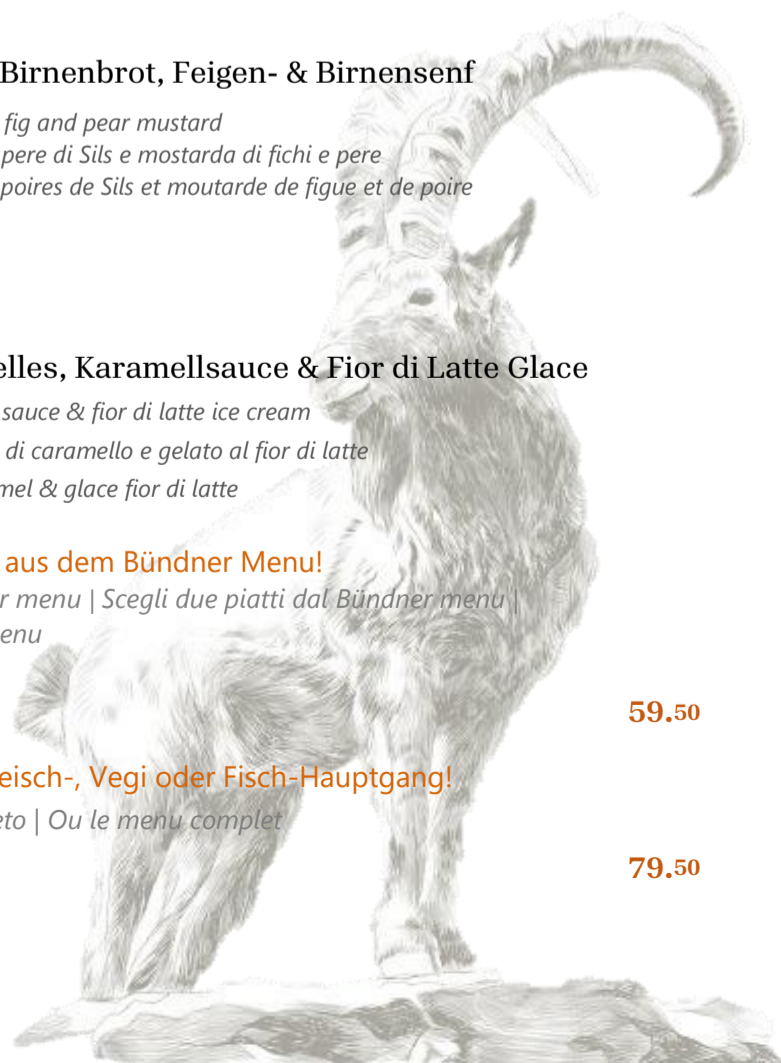
59.50

... 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).

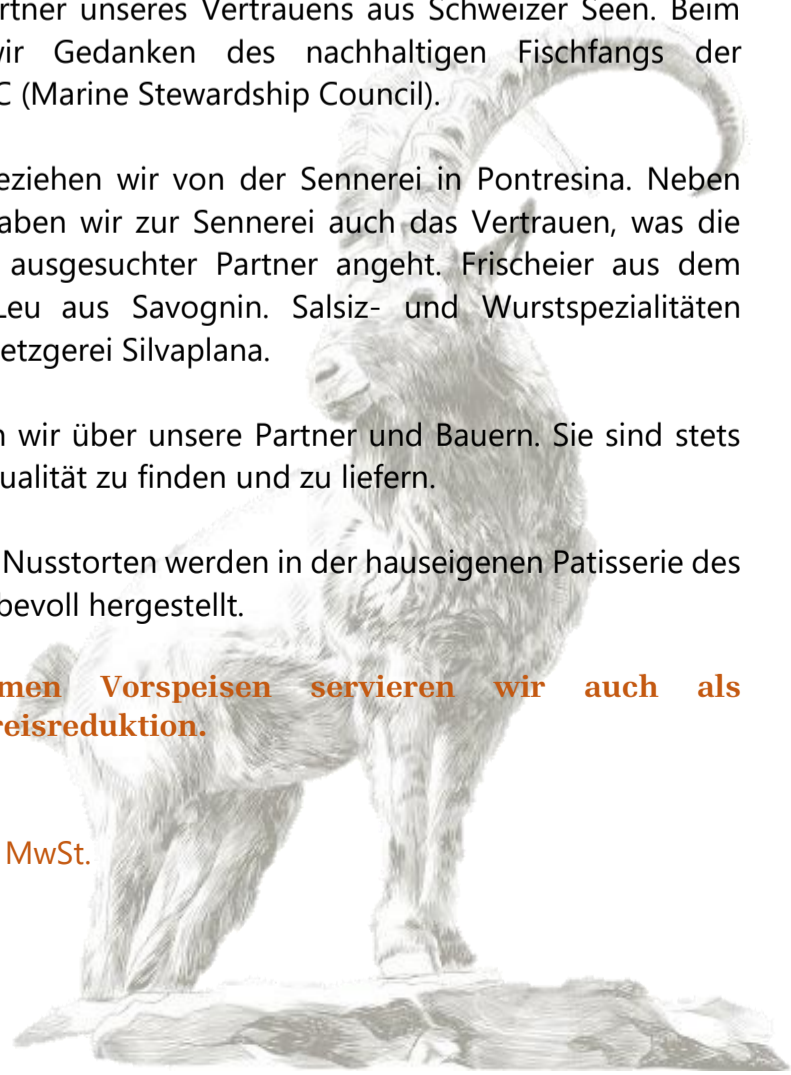
Milchprodukte und Käse beziehen wir von der Sennerei in Pontresina. Neben ihren eigenen Produkten haben wir zur Sennerei auch das Vertrauen, was die Lieferung von Käse deren ausgesuchter Partner angeht. Frischeier aus dem Hühnerstall von Werner Leu aus Savognin. Salsiz- und Wurstspezialitäten beziehen 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

<b>Rindfleisch:</b>	Uruguay/Paraguay*
<b>Rindshuft:</b>	Uruguay/Paraguay*
<b>Rindsentrecôte:</b>	Uruguay/Paraguay*
<b>Rindsfilet:</b>	Uruguay/Paraguay*
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Lammrücken, Lammfilet:</b>	Australien   Neuseeland*
<b>Lammracks:</b>	Australien   Neuseeland*
<b>Lammkoteletten, Gigot:</b>	Australien   Neuseeland*
<b>Pouletbrüstli</b>	Schweiz
<b>Pouletflügeli, Pouletschenkel:</b>	Schweiz
<b>Pouletgeschnetzertes:</b>	Schweiz
<b>Pouletnuggets,</b>	Schweiz
<b>Pouletspiessli:</b>	Thailand **
<b>Ente:</b>	Ungarn
<b>Fleischwaren (Cervela, Bündnerfleisch):</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>Eglifilet</b>	Estland
<b>Tuna</b>	Philippinen   Pazifischer Ozean
<b>Hausbrot</b>	Schweiz
<b>Gipfeli &amp; süsses Gebäck</b>	Schweiz   Deutschland

\* 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.**  
Dezember 2025 / MB

