



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG:** **KALBSLEBER**
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDERFILET GEBRATEN** »
- DIENSTAG:** **OSSOBUCO** «ALLA MILANESE»
ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUTTFILET** »
- MITTWOCH:** **SECRETO VOM SCHWEIN**
ODER ALS TAGESFISCH « **PULPO A LA GALLEGA** »
- DONNERSTAG:** **REH AM STÜCK GEBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG:** **RIESENGARNELEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **RIESENGARNELEN** »
- SAMSTAG:** **ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES**
ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET** »
- SONNTAG:** **REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE**

KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET
ODER ALS TAGESFLEISCH « **WIENERSCHNITZEL** »

**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 | 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 internationalen 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 oder Bündnermenü!
Choose 2 courses from the menu – Scegliete 2 portate dal menu

2-GANG GENUSS MENU 59.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!
Choose the whole menu – Scegliete tutto il menu – ou le menu complet à 4 plats

4-GANG GENUSS MENU 79.50

... oder kreieren Sie ihr eigenes Menü mit Ihren Lieblingsspeisen
aus unserem a la carte Menü

Jeden Freitag / every Friday / ogni venerdì:

Für alle Schleckmäuler ein MUST!

DESSERT-BUFFET À DISCRÉTION 18.50

Jeden Sonntag / every Sunday / ogni domenica:

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 der 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 e d'insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

vegetarisch

HERZHAFTE PILZSUPPE «KOORENE SEENESUPP»

Mit Waldpilzen und Kartoffeln

Hearty mushroom soup "Koore ne seenesupp" with forest mushrooms and potatoes

Zuppa di funghi saporita "Koore ne seenesupp" con funghi di bosco e patate

Soupe de champignons savoureuse "Koore ne seenesupp" aux champignons des bois et pommes de terre

oder | or | o | ou

vegetarisch

GERSTENRISOTTO

Barley risotto

Risotto d'orzo

Risotto d'orge

TAGES FLEISCH: KALBSLEBER

In Zwiebel-Rahm-Sauce, Kartoffelstampf & Ofentomaten

Veal liver In a creamy onion sauce, mashed potatoes & oven-roasted tomatoes

Fegato di vitello In salsa cremosa alle cipolle, purè di patate e pomodori al forno

Foie de veau En sauce crémeuse aux oignons, purée de pommes de terre et tomates rôties au four

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: ZANDERFILET GEBRATEN

Mit Karottenpüree und Erbsen-Dill Sauce

Pan-fried pike-perch fillet with carrot purée and pea-dill sauce

Filetto di lucioperca saltato in padella con purè di carote e salsa di piselli all'aneto

Filet de sandre poêlé avec purée de carottes et sauce petits pois à l'aneth

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: SPITZKOHL GEBACKEN

Mit Parmesankruste und einer feinen Rahm-Senf Sauce

Oven-roasted pointed cabbage with a Parmesan crust and a delicate creamy mustard sauce

Cavolo cappuccio a punta al forno con crosta di Parmigiano e una delicata salsa cremosa alla senape

Chou pointu rôti au four avec croûte de parmesan et une fine sauce crémeuse à la moutarde

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN

Nach Großmutterrezept mit hausgemachter Zimt Glace

Homemade apple cake grandmother's recipe with homemade cinnamon ice cream

Torta di mele fatta in casa ricetta della nonna con gelato alla cannella fatto in casa

Gâteau aux pommes maison recette de grand-mère avec glace à la cannelle faite maison

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

BUON APPETITO

TAGES GENUSS MENU-ITALIENISCHER 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

vegetarisch

OCHSENSCHWANZSUPPE «Coda alla Vaccinara»

Aromatisch reduziert, mit zartem Ochsenschwanzfleisch und Wurzelgemüse

Fine oxtail soup aromatically reduced, with tender oxtail meat and root vegetables

Zuppa raffinata di coda di bue delicatamente ridotta, con tenera carne di coda di bue e verdure da radice

Soupe raffinée de queue de bœuf délicatement réduite, avec chair de queue de bœuf fondante et légumes racines

oder | or | o | ou

GNOCCHI

In herzhafter Gorgonzolasauce und Pinen Kernen verfeinert

Gnocchi with a delicate gorgonzola sauce, garnished with pine nuts

Gnocchi con delicata salsa al gorgonzola, arricchita con pinoli

Gnocchi avec une fine sauce au gorgonzola, agrémentée de pignons de pin

TAGES FLEISCH: OSSOBUCCO «ALLA MILANESE»

Mit saftigem Safranrisotto

Osso Buco with tender saffron risotto

Osso Buco con risotto allo zafferano, morbido e saporito

Osso Buco avec un risotto au safran, tendre et savoureux

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: STEINBUTTFILET

Mit cremiger sonnengetrockneter Tomaten-Polenta, Parmesansauce und wildem Brokkoli

Turbot filet with creamy sun-dried tomato polenta, Parmesan sauce and wild broccoli

Filetto di rombo con polenta cremosa ai pomodori secchi, salsa al Parmigiano e broccolo selvatico

Filet de turbot à la polenta crémeuse aux tomates séchées, sauce au parmesan et brocoli sauvage

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: PARMIGIANA DI MELANZANE

Köstlicher Auberginen-Auflauf mit knusprigem Parmesan und Mozzarella

Delicious eggplant gratin Topped with crispy Parmesan and mozzarella

Sfornato di melanzane delizioso con croccante Parmigiano e mozzarella

Gratin d'aubergines savoureux avec parmesan et mozzarella croustillants

TIRAMISÙ «KLASSISCH»

Köstliches hausgemachtes Tiramisù

Tasty homemade tiramisu

Tiramisù gustoso fatto in casa

Savoureux tiramisu fait maison

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard

Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

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 e d'insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

SPANISCHE HÜHNERSUPPE «SOPA DE POLLO»

Spanish chicken soup

Uppa di pollo spagnola

Soupe de poulet espagnole

oder | or | o

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: SECRETO VOM SCHWEIN

Mit Chimichurri und buntem Wurzelgemüse

Pork secreto with chimichurri and colorful root vegetables

Secreto di maiale con chimichurri e verdure a radice colorate

Secreto de porc avec chimichurri et légumes racines colorés

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: PULPO A LA GALLEGA

Tintenfisch mit Süsskartoffelpüree & Ofentomaten

Octopus with sweet potato puree & oven-baked tomatoes

Calamari con purea di patate dolci e pomodorini al forno

Calamars à la purée de patate douce & tomates au four

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: KARTOFFEL-TORTILLA

Mit Gemüse & Mojo Rojo

Potato tortilla with vegetables, and mojo rojo

Tortilla di patate con verdure e mojo rojo

Tortilla de pommes de terre avec légumes et mojo rojo

CRÈME BRÛLÉE

Mit eingelegten Orangen

Crème Brûlée with candied oranges

Crème Brûlée con arance candite

Crème Brûlée avec oranges confites

oder | or | o

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard

Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

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 e d'insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

BÜNDNER GERSTENSUPPE

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

oder | or | o | ou

vegetarisch

PUSCHLAVER-PIZZOCCHERI

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Spinat, Bergkäse & Salbei

Pizzoccheri with potatoes, spinach, sage and mountain cheese

Pizzoccheri con patate, spinaci, formaggio di montagna e salvia

Nouilles de sarrasin avec pommes de terre, épinards, fromage de montagne et sauge

TAGES FLEISCH: 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 e salsa selvatica

Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou de milan et marrons glacés

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit mediterranem Gemüsebouquet mit Zitronenbutter

Arctic char fillet with a Mediterranean vegetable bouquet, lemon butter

Filetto di trota alpina con bouquet di verdure mediterranee, limone burro

Filet de féra avec un bouquet de légumes méditerranéens, citron beurre

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: 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

TORTINO DI CASTAGNE

Maroni Küchlein mit Vermicelles, Karamellsauce & hausgemachter Fior di Latte Glace

Chestnut cake with vermicelli, caramel sauce & Fior di Latte ice cream

Torta di castagne con vermicelli, salsa al caramello e gelato al Fior di Latte

Gâteau aux marrons, vermicelles, sauce caramel & glace Fior di Latte

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard

Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

BON APPETIT

TAGES GENUSS MENU-FRANZÖSISCHER 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 e d'insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

SOUPE DE LENTILLES

Französische Linsensuppe mit frischen Karotten
French lentil soup with fresh carrots
Zuppa di lenticchie francese con carote fresche
Soupe de lentilles française aux carottes fraîches

oder | or | o | ou

POTÉE LORRAINE

Französischer Eintopf mit zart gekochtem Schweinefleisch und frischem Gemüse
French stew with tenderly cooked pork and fresh vegetables
Stufato francese con tenero maiale cotto lentamente e verdure fresche
Ragoût français au porc mijoté et aux légumes frais

TAGES FLEISCH: LAMMKARREE

Mit grünen Bohnen im Speckmantel und geschmorten Tomaten
Rack of lamb with green beans wrapped in bacon and braised tomatoes
Carré di agnello con fagiolini avvolti nel bacon e pomodori brasati
Carré d'agneau avec haricots verts enrobés de lard et tomates confites

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: RIESENGARNELEN

Mit Zitrone auf farbigem Gemüsebouquet und einer Krustentiersauce
King prawns with lemon on a coloured vegetable bouquet and a shellfish sauce
Gamberoni al limone su bouquet di verdure colorate e salsa di crostacei
Crevettes géantes au citron sur un bouquet de légumes colorés et une sauce aux crustacés

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: BOUCHÈES À LA REINE

Königin Pasteten mit Pilzfüllung
Cheese overbaked pie with mushroom filling
Torte con ripieno di funghi gratinato con formaggio

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

EN GUETE

SAMSTAG | SATURDAY | SABATO | SAMEDI

TAGES GENUSS MENU-SCHWEIZER ABEND

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

vegetarisch

MALANSER RIESLINGSUPPE

Traditional Riesling Soup from Malans

Zuppa tradizionale "Riesling" di Malans

Soupe traditionnelle au riesling de Malans

oder | or | o | ou

ÄPLERMAGRONEN

Mit knusprigen Zwiebeln und Bergkäse

Traditional Swiss dish with macaroni, apples, potatoes, cheese, and crispy onions.

Piatto tradizionale svizzero con maccheroni, mele, patate, formaggio e cipolle croccanti

Plat traditionnel suisse avec des macaronis, des pommes, des pommes de terre, du fromage et des oignons croustillants

TAGES FLEISCH: ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES «ALBANA STYLE»

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 zurichois avec des rösti et bouquet de legumes

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: LACHSFILET

Mit Rosenkohlblättern und Bratkartoffeln

Salmon fillet with Brussels sprout leaves and baked potatoes

Filet di salmone con foglie di cavoletti di Bruxelles e patate fritte

Filet de saumon avec des feuilles de choux de Bruxelles et des pommes de terre rissolées

oder | or | o | ou

RACLETTE-TELLER

Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Cornichons

Raclette Plate with potatoes, silver onions & cornichons

Piatto d raclette con patate, cipolle bianca e cetriolini

Assiette à raclette avec pommes de terre, oignons argentés & cornichons

ZUGER KIRSCHTORTE

Traditionelle Schweizer Torte

Traditional Zug Cherry Cake

Torta al kirsch di Zugo

Gâteau au kirsch de Zoug

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard

Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda

Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

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 Thailando's Asian Cuisine

Variazione d'antipasti asiatici

Sélection d'entrées asiatiques

und | and | e | et

vegetarisch

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 salsa di ostriche

Lamelles de boeuf avec légumes thailandais et sauce aux huitres

und | and | e | et

vegetarisch

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE

Thailändisches Wok Gemüse

Fried mixed vegetables

Verdure miste dal wok

Mélange de legumes 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 mangue 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 e d'insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

vegetarisch

MARONISUPPE

Mit Blätterteigstangen
Chestnut soup with puff pastry sticks
Zuppa di castagne con bastoncini di pasta sfoglia
Soupe de châtaignes avec des bâtonnets de pâte feuilletée

oder | or | o | ou

vegetarisch

CREMIGES RISOTTO

Mit grünen Spargelspitzen
Creamy risotto with green asparagus tips
Risotto cremoso con punte di asparagi verdi
Risotto crémeux avec des pointes d'asperges vertes

TAGES FLEISCH: WIENERSCHNITZEL

Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites
Golden brown veal escalope with french fries, lemon and cranberries
Cotoletta alla viennese con patate fritte e mirtilli rossi
Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: THAI CHILLI BASILIKUM

Mit Riesenkrevetten und Reis
Thai Chilli Basilikum with prawns and rice
Thai Chilli Basilikum con gambaretti e riso
Thai Chilli Basilikum aux crevettes géantes et riz

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: PREOW WAAN PAK

Gebackenes Gemüse an süßsaure Sauce mit Parfümreis
Fried vegetables with sweet & sour with onions & tomatoes
Verdure fritte con salsa agrodolce con cipolle & pomodori
Légumes sautés sauce aigre-douce aux oignons et tomates

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