SÜSSIGKEITEN

SWEETS – DOLCI - DESSERTS

PLAMAI

FRISCHE THAILÄNDISCHE FRÜCHTE 19.50

Exotic and fresh thai fruits
Frutta fresca thailandese
Fruits frais thaïlandais

MAMUANG GUB ICE CREAM MAMUANG

FRISCHE MANGO MIT HIMBEER GLACE

Mit Schokoladen Topping 16.50

fresh mango with raspberry ice cream and chocolate topping
mango fresco con gelato al lampone e topping al cioccolato
mangue fraîche avec glace à la frambois avec nappage au chocolat

GLUOY THORD GUB ICE CREAM GRATI

FRITTIERTE BANANE MIT KOKOSNUSS GLACE 15.50

Fried banana with coconut ice cream
Banana fritta con gelato al cocco
Banane grillée avec glace à la noix de coco

APFELSTRUDEL CLASSIC 16.50

Mit Vanillesauce, Rahm & hausgemachter Vanille Glace

Apple strudel with vanilla sauce, vanilla ice cream & cream
Strudel di mele con salsa alla vaniglia, gelato alla vaniglia e panna
Strudel aux pommes avec sauce vanille, glace et crème à la vanille

LAUWARMER SCHOGGI AUFLAUF 15.50

Mit in Likör eingelegten Gewürzkirschen, Vanilleglace & Himbeere Püree

Chocolate cake with liqueur-soaked cherries, vanilla ice cream & raspberry purée
Tortino con ciliegie speziate al liquore, gelato alla vaniglia & purè di lamponi
Gâteau avec des cerises épicées au liqueur, glace à la vanille & purée de framboises

TORTINO DI CASTAGNE 14.50

Maroni Küchlein mit Johannisbeerkompott, Karamellsauce & Fior di Latte Glace

Chestnut cake with red currant compote, caramel sauce & fior di latte ice cream
Tortino di castagne con composta di ribes rosso, salsa al caramello e gelato fior di latte
Gâteau aux châtaignes avec compote de groseilles rouges, sauce au caramel et glace fior di latte

ORANGE PASSION 14.50

Orangenmousse mit Lebkuchen Streusel und Preiselbeer Kompott

Orange mousse with gingerbread crumble and lingonberry compote
Mousse all'arancia con crumble di pan di zenzero e composta di mirtilli rossi
Mousse à l'orange avec crumble de pain d'épices et compotée d'airelles

AUTUMN-CRUMBLE 14.50

Überbackenenes Gewürzobst mit Mandelstreusel und Vanillesauce

Baked spiced fruit with almond crumble and vanilla sauce
Frutta speziata gratinata con crumble alle mandorle e salsa alla vaniglia
Fruits épicés gratinés avec crumble aux amandes et sauce à la vanille

TAGESDESSERT 12.50

Jeden Tag verschiedene süsse Überraschungen

Dessert of the day | Dolce del giorno | Dessert du jour

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeer-Balsamessig 15.50

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread
Formaggi misti della latteria e pane alle pere di Sils
Fromage affiné de la laiterie et pain aux poires Silser

JEDEN FREITAG

UNSER GROSSES DESSERT-BUFFET 18.50

1001 Süssigkeiten aus der hauseigenen Patisserie des Albana Hotels

Every Friday big dessert buffet with a large variety of delicacies
Venerdì grande buffe di dolci con tante varietà di delicatezze
Chaque vendredi grand buffet de desserts avec une large variété de gourmandises

EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM – GELATI – GLACES

Unsere Glace & Sorbet Spezialitäten sind alle hausgemacht.

ICE CREAM RUAM

POTPOURRI OF ICE CREAM 19.50

Die 10 Top Glaces in Mini Format

Selection of our 10 best ice creams – in mini sizes.
Degustazione di 10 tipi di gelato e sorbetto fatti in casa
Sélection de 10 arômes de glace en mini portions

HAUSGEMACHTE GLACE | HOME MADE | FATTO IN CASA

VANILLE | SCHOKOLADE | FIOR DI LATTE | MOCCA | HASELNUSS pro Kugel 6.50

Vanilla | Chocolate | Fior di latte | Mocca | Hazelnut
Vaniglia | Cioccolato | Fior di latte | Mocca | Nocciola

HAUSGEMACHTE SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

HIMBEERE | ZITRONE | ERDBEERE | PFLAUME pro Kugel 6.50

Raspberry | Lemon | Strawberry | Plum
Lampone | Limone | Fragola | Prugna

HAUSGEMACHTE ASIA GLACE & SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

KOKOS | MANGO | PASSIONSFRUCHT pro Kugel 6.50

Coconut | Mango | Passion fruit
Coco | Mango | Frutto della passione

COUPE ALBANA 13.50

Vanilla Glace, warme Schokosauce, Rahm und getröstete Mandeln
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, whipped cream and roasted almonds
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato calda, panna montata e mandorle tostate
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud, crème fouettée et amandes grillées

COUPE NESSELRODE 13.50

Mit Meringue, Vanilleglace & Vermicellas
Meringue, vanilla ice cream & vermicelles
Meringa, gelato alla vaniglia e vermicelles
Meringue, glace à la vanille et vermicelles

ERFRISCHEND ANDERS / RAFRAICHISSANT

SORBET COLONEL 15.50

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Vodka
Homemade lemon sorbet with vodka
Sorbetto al limone fatto in casa con vodka
Sorbet citron maison à la vodka

SORBET PASSIONE COINTEREAU 15.50

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Cointreau
Homemade passion fruit sorbet with Cointreau
Sorbetto al frutto della passione fatto in casa con Cointreau
Sorbet maison aux fruits de la passion avec Cointreau

AFFOGATO AL CAFE 10.50

Doppelter Espresso "Badilatti" mit hausgemachter Vanille Glace
Double Espresso with homemade vanille icecream
Espresso doppio con gelato di vaniglia fatto in casa
Double expresso avec glace à la vanille faite maison

ESPRESSO CORETTO 2 cl | 10.50

Espresso "Badilatti" mit Hausgrappa "Nonino"

DESSERTWEIN

MUFFATO DELLA SALA 1 dl | 10.95

Goldgelbe Farbe & Aromen, die an Pfirsiche und Honig erinnern.
UMBRIA | 2019 | 13%

Eine der besten

ENGADINER | NUSSTORTE

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

Homemade Engadiner nut cake | Torta di noci fatta in casa

Ein Stück geniessen: *piece, pezzo*	9.50
Die Mini Nusstorte für Sie zuhause: *Whole mini cake, torta piccola intera*	16.50
Die ganze Torte für Sie zuhause: *whole cake, torta intera*	32.50

GESCHENK-IDEE

Homemade Nusstorte by Albana Hotel Silvaplana:

Haben Sie schon das passende Mitbringsel für Ihre zuhause gebliebenen Freunde oder fehlt Ihnen noch ein Geschenk?

…dann ist die selbstgemachte Engadiner Nusstorte vom Albana Hotel Silvaplana genau das richtige!

Einzigartige Seenlandschaft, unzählige Berggipfel, kristallklares Bergwasser und dann noch selbst Engadiner Nusstorten backen – gerade darum ist Silvaplana diesen Sommer das ideale Reiseziel für sportliche und abwechslungsreiche Ferien für Gross und Klein.

„selber Engadiner Nusstorten backen“

Bereits bei der Fahrt ins Engadin über den Julierpass grüsst der Namensgeber des Hotels, der „Piz Albana“. Das Albana Hotel – von Hotellerie Suisse mit 4 Sternen klassifiziert - findet man im Herzen von **Silvaplana auf 1‘815 Meter über Meer**. Von da aus geht’s direkt zum Surfen auf dem Silvaplanasee oder mit dem gratis Shuttle Bus direkt zum Corvatsch. Das schillernde und mondäne St.Moritz erreicht man in nur 5 Minuten.

Im Albana Hotel werden die Engadiner Nusstorten nach altbewährtem Rezept tagtäglich in der hauseigenen Patisserie selbst hergestellt. Ein Geheimtipp! Gemäss dem Motto „Erfrischend anders“ schmecken auch die Nusstorten – eben anders als die normal im Handel erhältlichen. Dazu werden nur die allerbesten Zutaten wie einheimischen Bienenhonig, Engadiner Rahm, Zucker und Baumnüsse für die Füllung verarbeitet. Erstmals öffnet nun das Albanahotel das gutbehütete Geheimnis und lädt zum selbst backen ein.

Wie funktioniert das Ganze?
Einfach für einen Ferienaufenthalt von mindestens 2 Übernachtungen anmelden: [hotel@hotelalbana.ch]
Anmeldung mind. 2 Wochen vor Kursstart obligatorisch und nur je nach Kapazitäten möglich. Während des Aufenthaltes wird am späteren Nachmittag gemeinsam mit unserer Zuckerbäckerin eine Engadiner Nusstorte hergestellt. Der kostenlose Kurs dauert ca. 2 Stunden. Die selbstgemachte Nusstorte darf danach als Geschenk mit nach Hause genommen werden. Die Engadiner Nusstorte by Albana Hotel Silvaplana kann auch ohne Kurs zu dem obenstehenden Preis genossen werden.