

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 MANGO GLACE

16.50

Fresh mango with mango ice cream

Mango fresco con gelato al mango

Mangue fraîche avec glace à la mangue

GLUOY THORD GUB ICE CREAM GRATI

FRITTIERTE BANANE MIT KOKOSNUSSGLACE

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

15.50

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 Vanille Sauce, Vanille Glace & hausgemachten Kirchenragout

Warm chocolate cake with vanilla sauce, cherry compote, vanilla ice cream

Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia, composta di ciliegia e gelato alla vaniglia

Gâteau chaud au chocolat avec sauce vanille, compote de cerise, glace vanille

TORTINO DI CASTAGNE

14.50

Maroni Küchlein mit Vermicelles, Karamellsauce & Fior di Latte Glace

Chestnut cakes with vermicelli, caramel sauce & fior di latte ice cream

Tortini di castagne con vermicelli, salsa di caramello e gelato al fior di latte

Gâteaux aux marrons, vermicelles, caramel & glace fior di latte

VANILLA-CREME «AMARETTO - CHANTILLY»

12.50

Vanillecreme mit Schokosauce, Preiselbeeren & Mandel-Amaretto Küchlein

Vanilla cream with chocolate sauce, lingonberries & almond-amaretto cake

Crema alla vaniglia con salsa al cioccolato, mirtilli rossi e tortino alle mandorle e amaretto

Crème à la vanille avec sauce au chocolat, airelles & petit gâteau aux amandes et à l'amaretto

TAGESDESSERT

12.50

Jeden Tag verschiedene Süsse Überraschungen

Dessert of the day | Dessert 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

10001 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.
Nur beste & ausgewählte Zutaten wie heimische Milch, Rahm &
Eier werden dafür verwendet. **Ist jede Kalorie wert!**



ICE CREAM RUAM

POTPOURRI OF ICE CREAM

Die 10 Top Glaces in Mini Format

18.50

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 | BANANE pro Kugel 4.90

Vanilla | Chocolate | Fior di latte | Mocca | Banana

Vaniglia | Cioccolato | Fior di latte | Mocca | Banana

HAUSGEMACHTE SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

HIMBEERE | ZITRONE | ERDBEERE | BLAUBEERE

pro Kugel 4.90

Raspberry | Lemon | Strawberry | Blueberry

Lampone | Limone | Fragola | Mirtillo

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

KOKOS | MANGO | PASSIONSFRUCHT | PISTAZIE

pro Kugel 4.90

Coconut | Mango | Passion fruit | Pistachio

Coco | Mango | Frutto della passione | Pistachio

ERFRISCHEND ANDERS / RAFRAICHISSANT

SORBET COLONEL

14.50

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 COINTREAU

14.50

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

EIS-KAFFEE

11.50

Hausgemachte Vanille & Mocca Glace mit feinem Espresso & Rahm

Homemade vanilla & mocca icecream with espresso & cream

Gelato alla vaniglia & mocca fatto in casa con espresso e panna

Glace vanille & mocca maison avec espresso et crème

AFFOGATO AL CAFE

8.50

Doppelter Espresso "Badilatti" mit hausgemachter Vanille Glace

Double Espresso with homemade vanilla icecream

Espresso doppio con gelato di vaniglia fatto in casa

Double espresso avec glace à la vanille faite maison

ESPRESSO CORETTO

8.50

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%

PORTWEIN | SHERRY

NIEPOORT - Late Bottled Vintage 2018 Port

6 cl | 10.50

NIEPOORT - Tawny 10 Years Port

6 cl | 10.50

GRAHAM'S - Tawny 20 Years Port

6 cl | 12.50

SANDEMAN - Sherry/Jerez Fino

6 cl | 8.50



Eine der besten

ENGADINER | NUSSTORTE

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

Homemade Engadiner nut cake | Torta di noci fatta in casa

Ein Stück geniessen:

9.50

piece, pezzo

Die Mini Nusstorte für Sie zuhause:

14.50

Whole mini cake, torta piccola intera

Die ganze Torte für Sie zuhause:

32.50

whole cake, torta intera

GESCHENK-IDEE

Homemade Nusstorten 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 Hotel Albana – 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.