

## 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 und Eis und Rahm & Zimt Glace

*Apple strudel with vanilla sauce, cinnamon ice cream & cream*

*Strudel di mele con salsa alla vaniglia, gelato alla cannella e panna*

*Strudel aux pommes avec sauce vanille, glace et crème à la cannelle*

#### LAUWARMER SCHOGGI AUFLAUF

15.50

mit hausgemachter Vanille Glace, Rahm & Schokosauce

*Warm chocolate cake with vanilla ice cream, cream and chocolate sauce*

*Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia, panna e salsa al cioccolato*

*Gâteau chaud au chocolat avec glace vanille, crème et sauce chocolat*

#### TORTINO DI CASTAGNE

14.50

Maroni Küchlein mit Vermicelles, Aprikosen Kompott & Fior di Latte Glace

*Chestnut cake with vermicelles, apricot compote & fior di latte ice cream*

*Torta di castagne con vermicelli, composta di albicocche e gelato di fior di latte*

*Petits gâteaux aux marrons avec vermicelles, compote d'abricots & glace fior di latte*

#### ALBANA CUP "SWEET KISS"

12.50

Hausgemachte Erdbeer-, Vanille- & Fior di Latte Glace mit warmer Schokosauce & Beeren

*Homemade strawberry, vanilla & fior di latte ice cream with warm chocolate sauce & berries*

*Gelato fatto in casa alla fragola, vaniglia e fior di latte con salsa calda al cioccolato e frutti di bosco*

*Gelato fatto à la casa alla fragola, vaniglia e fior di latte avec salsa calda al cioccolato e frutti di bosco*

#### 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

Mit vielen Köstlichkeiten

*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 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 | ZIMT | BANANE pro Kugel 4.90

*Vanilla | Chocolate | Strawberry | Fior di latte*  
*Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Fior di latte*

HAUSGEMACHTE SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

#### HIMBEERE | ZITRONE | ERDBEERE pro Kugel 4.90

*Raspberry | Lemon | Cannella*  
*Lampone | Limone | Cannelle*

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

Hausgemachte 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 8.50

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

#### EIN GETRÄNK ZUM NACHTISCH?

SUCHEN SICH WAS AUS ODER LASSEN SIE SICH BERATEN VON UNSEREM MITARBEITER\*INEN

#### 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: <i>piece, pezzo</i>	9.50
Die Mini Nusstorte für Sie zuhause: <i>Whole mini cake, torta piccola intera</i>	14.50
Die ganze Torte für Sie zuhause: <i>whole cake, torta intera</i>	32.50

### **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 selber 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 Hotelleriesuisse 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 Geheimitipp! 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 Baumüsse für die Füllung verarbeitet. Erstmals öffnet nun das Albanahotel das gutbehütete Geheimnis und lädt zum selber backen ein.

Wie funktioniert das Ganze?

Einfach für einen Ferienaufenthalt von mindestens 2 Übernachtungen anmelden: [hotel@hotelalbana.ch] Stichwort „selber Engadiner Nusstorten backen“. Während des Aufenthaltes wird am späteren Nachmittag gemeinsam mit unserem Zuckerbäcker\*in 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 genossen werden.