

ALLEGRA [Rätoroman]
TERE TULEMAST [Estonia]
BENVENUTI [Italiano-Ticines]
HERZLICH WILLKOMMEN [Deutsch]
... 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 Theerasak & 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 Speisempfehlung 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 Cuisine

SAUERTEIGBROT

DARK ESTONIAN BREAD – PANE ESTONE – PAIN ESTONIEN

EESTI-SAUERTEIGBROT

Zu all unseren Speisen servieren wir selbstgebackenes Sauerteig- Brot aus Estonia dem Heimatland von Malvika Bosshard-Jürisaar. Dazu gibt's einen Kräuter- & 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 11.50

Bouquet von marktfrischen Salaten

Mix of green salads fresh from the market

Insalata verde, fresca dal mercato

Bouquet de salades vertes fraîches du marché

vegetarisch / vegan auf Anfrage

WALDSALAT 14.50

Nüsslisalat mit frischen gebratenen Eierschwämmli & Himbeerdressing

Nut salad with freshly fried chanterelles & raspberry dressing

Insalata di noci con finferli appena fritti e salsa di lamponi

Salade de noix avec girolles fraîchement frites et vinaigrette aux framboises

HERBSTLICHER-JAGDSALAT 22.50

Blattsalat mit Croutons, gebratenem Speck, Baumnüssen,

Lauwarm gebratenen Rehgeschnetzeltem an einem Himbeerdressing

Leaf salad with croutons, fried bacon. Walnuts, lukewarm roasted venison cutlets with a raspberry dressing

Insalata di foglie con crostini, pancetta frita. Noci, Scaloppine di capriolo arrostate tiepide con salsa al lampone

Salade verte avec croûtons, lardons grillés. noix, émincé de chevreuil tiède et vinaigrette à la framboise.

vegetarisch

BURRATA & TOMATEN 18.50

Tomatenbeet & Burrata mit hausgemachtem Pesto

Tomatoes, burrata served with homemade pesto

Burrata con pomodori accompagnati con pesto fatto in casa

Tomates, burrata accompagnés d'un pesto fait maison

SUPPEN

SOUPS VARIATION – ZUPPE VARIAZIONE – SOUPES

vegetarisch auf Anfrage

MALANSER RIESLINGSUPPE

14.50

Mit Bündnerfleisch

Traditional Riesling Soup from Malans with grisons meat

Zuppa tradizionale "Riesling" di Malans con carne "grison"

Soupe traditionnelle au riesling de malans avec viande "grisons"

vegan

KÜRBIS-INGWERSUPPE

14.50

Mit Gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin-ginger soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Zuppa di zucca con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca

Soupe de potiron avec des graines de potiron grillées et

de l'huile de graines de potiron

BÜNDNER GERSTENSUPPE

14.50

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

14.50

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

VORSPEISEN

APPETIZER – ANTIPASTI – ENTRÉE

alle unsere Vorspeisen können auch zum Teilen bestellt werden

BÜNDNERTELLER «auf Holzstamm» 32.50

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 32.50

Mit Wachtelei, Brotchips & Trüffelmayo

Beef tartar with quali egg, breadchips & truffle mayonnaise

Tartare di vitello con uova di quaglia, chips di pane e maionese al tartufo

Tartar de veau avec chips de pain et mayonnaise à la truffe

vegetarisch

ZIEGENKÄSE «PRALINES» 22.50

Mit Apfel-Birnen Ragout & Mesclun Salat

Caramelized goat cheese with apple pear ragout & salad

Formaggio di capra caramellato con ragù di mele e pere e insalata

Fromage de chèvre caramélisé avec ragoût de pommes et poires et salade

PASTA VARIATION

PASTA VARIATION –VARIAZIONE DI PASTA – VARIATION DE PATE

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

vegetarisch

BÜNDNER CAPUNS «SURSILVAN»

28.50

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

TAGLIATELLE MIT WÜRZIGEM HIRSCHPEFFER

28.50

Tagliatelle with wild ragout

Tagliatelle al ragù di selvaggina

Tagliatelles au ragoût de gibier

SPAGHETTI-VARIATION «AL DENTE»

Mit frischen Strauchtomaten

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI.

28.50

BOLOGNESE

25.50

CARBONARA

25.50

TOMATENSAUCE. TOMATOSAUCHE. SALSA DI POMODORI. SAUCE TOMATE.

20.50

vegetarisch

KÜRBIS-RAVIOLI

22.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an luftiger Schnittlauchsauc

Ravioli cooked al dente with pumpkin filling in an airy chive sauce

Ravioli ripieno di zucca in un'ariosa salsa all'erba cipollina

Raviolis cuits al dente, fourrés à la courge et accompagnés d'une sauce légère à la ciboulette

FLEISCH- & FISCH GERICHTE

MEAT DISHES – CARNI

WIENERSCHNITZEL

47.50

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

SALTIMBOCCA «ALLA ROMANA»

47.50

Mit Safranrisotto & feiner Zitronen-Butter-Sauce

Saltimbocca with saffron risotto & fine lemon butter sauce

Saltimbocca con risotto allo zafferano e una salsa fine al burro al limon

Saltimbocca avec risotto au safran & fine sauce au beurre citronné

REH AM STÜCK GEBRATEN

45.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, geschmorten Apfel,

Preiselbeeren & Wildsauce

Roasted venison with spaetzli, red cabbage, apple, cranberries & wild sauce

Capriolo arrosto spetzli, mele, mirtilli, cavolo rosso e salsa selvatica

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

KÜRBIS-RAVIOLI MIT REHGESCHNETZELTES

30.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an

Rehgeschnetzelttem an einer Calvados-Sauce dazu Rotkraut

Al Dente cooked ravioli with pumpkin stuffing served with venison meat in a

Calvados sauce and red cabbage

Ravioli ripieno di zucca serviti con carne di cervo in salsa di Calvados e cavolo rosso

Raviolis cuits al dente, farcis à la courge, avec émincé de chevreuil et sauce au

calvados, accompagnés de chou rouge

ALBANA KALBS GESCHNETZELTES

45.50

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

FILET VOM ANGUSRIND

59.50

Mit Weissweinrisotto, Fingerkarotten & Zuckerschoten, Sauce Bernaise

With white wine risotto, finger carrots & sugar snap peas, Bernaise sauce

Con risotto al vino bianco, carote a bastoncino e piselli dolci, salsa Bernaise

Avec risotto au vin blanc, carottes aux doigts & pois gourmands, sauce bernoise

SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

42.50

Mit Frühlingskartoffeln, Spinat & feiner Buttersauce

Arctic char with new potatoes, spinach & butter sauce

Salmerino alpino con patate, spinaci e salsa al burro

Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce

HERBST SPECIAL...

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 riso, verdura e pasta.

Chevreuril à la thaïlandaise avec légumes, crevettes, riz et nouilles

...das besondere Wild! Auf dem Original-Drehteller serviert!

Ab minimum 2 Personen!

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

vegetarisch

PUSCHLAVER PIZZOCCHERI

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, red cabbage, apple, cranberries & wild sauce

Capriolo arrosto spetzli, mele, mirtilli, cavolo rosso e salsa selvatica

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

oder | or | o | ou

vegetarisch

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

oder | or | o | ou

SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Frühlingskartoffel, Spinat & feiner Buttersauce

Arctic char with new potatoes, spinach & butter sauce

Salmerino alpino con patate, spinaci e salsa al burro

Omble chevalier avec pommes de terre e beurre sauce

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, 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

... 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

55.50

... oder das 4-Gang Menü mit Fleisch-, Vegi oder Fisch-Hauptgang!

Or the full menu | O il menu completo | Ou le menu complet

4-GANG BÜNDNER MENU

75.50

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 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

| | |
|--|--------------------------------------|
| Rindfleisch: | Uruguay/Paraguay* |
| Rindshuft: | Uruguay/Paraguay* |
| Rindsentrecôte: | Uruguay/Paraguay* |
| Rindsfilet: | Uruguay/Paraguay* |
| Kalbfleisch: | Schweiz |
| Schweinefleisch: | Schweiz |
| Lammrücken, Lammfilet: | Vereinigtes Königreich Neuseeland* |
| Lammracks: | Vereinigtes Königreich Neuseeland* |
| Lammkoteletten, Gigot: | Vereinigtes Königreich Neuseeland* |
| Pouletbrüstli | Schweiz |
| Pouletflügel, Pouletschenkel: | Schweiz |
| Pouletgeschnetzeltes: | Schweiz |
| Pouletnuggets, | Schweiz |
| Pouletspiessli: | Thailand ** |
| Ente: | Ungarn |
| Fleischwaren (Cervela, Bündnerfleisch): | Schweiz |
| Parmaschinken, Salami Citterio: | Italien |
| Wildspezialitäten | |
| Hirschpfeffer | Schweiz EU |
| Reh | EU |
| Seesaibling | Island Zucht |
| Zanderfilet | Estland Ostsee |
| Lachs | Norwegen Zucht |
| Tuna | Philippinen Pazifischer Ozean |
| Hausbrot | Schweiz |
| Gipfeli & süsses Gebäck | Schweiz Deutschland |

* Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könne, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

ihre familie max. moritz. malvika. daniel bosshard-jürisaar & team.

Oktober 2024 / MB