

ALLEGRA [Rätoroman]
TERE TULEMAST [Estonia]
BENVENUTI [Italiano-Ticines]
HERZLICH WILLKOMMEN [Deutsch]
... and all others are very **WELCOME**

Unsere **NATUR- & GENUSSKÜCHE** im Albana Hotel Silvaplane 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 Silvaplane 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 Speiseempfehlung 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

GEMISCHTER SALAT 14.50

Schön zusammengestellter Salatteller vom Buffet

Mixed salad crunchy & colorful from the buffet

Insalata mista croccante e colorata

Salade mixte croquante et multicolore

vegetarisch auf Anfrage

NÜSSLISALAT 18.50

Mit Ei dazu gebratenen Speck, gereiftem Emmentaler, Hüttenkäse und frische Mango

Nut salad with egg, fried bacon, matured Emmental cheese, cottage cheese and fresh mango

Insalata di noci on uovo, pancetta frita, formaggio Emmental stagionato, ricotta e mango fresco

Salade de noix avec des œufs, du lard grillé, de l'emmental affiné, du cottage cheese et de la mangue fraîche

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

TAGESSUPPE

12.50

Soup of the day | Zuppa del giorno | Soupe du jour

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

GEBACKENES GEMÜSE IM TEIGMANTEL 16,50

Mit Tatarsauce

Beef tartar with quali egg, breadchips & truffle mayonnaise

Verdure al forno in pasta con salsa tartara

Légumes au four en pâte avec sauce tartare

GEFÜLLTE AUBERGINE 18,50

Mit Baba Ganousch & Granatapfel

Beef tartar with quali egg, breadchips & truffle mayonnaise

Stuffed eggplant with baba ganoush and pomegranate

Aubergines farcies au baba ganoush et grenade

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. TOMATOSAUCE. 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

49.50

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

Rehgeschnetzeltem 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 Weisweinrisotto, 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 Fenchelkompott & Safranrisotto

Arctic char with fennel compote & saffron risotto

Salmerino alpino con composta di finocchi e risotto allo zafferano

Omble chevalier avec compotée de fenouil & risotto au safran

RACLETTE-TELLER

28.50

Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Cornichons

Raclette Plate with potatoes, silver onions & cornichons

Piatto da raclette con patate, cipolle argentate e cetriolini

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

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 Fenchelkompott & Safranrisotto

Arctic char with fennel compote & saffron risotto

Salmerino alpino con composta di finocchi e risotto allo zafferano

Ombre chevalier avec compotée de fenouil & risotto au safran

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
Pouletgeschnetzertes:	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
Eglifilet	Estland
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 können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

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

November 2024 / MB