

Deutsch
**Herzlich
Willkommen**

Italiano-Ticines
Benvenuti

Estonia
Tere Tulemast

Rätoroman
Allegra

... 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 Suwanna & 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



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

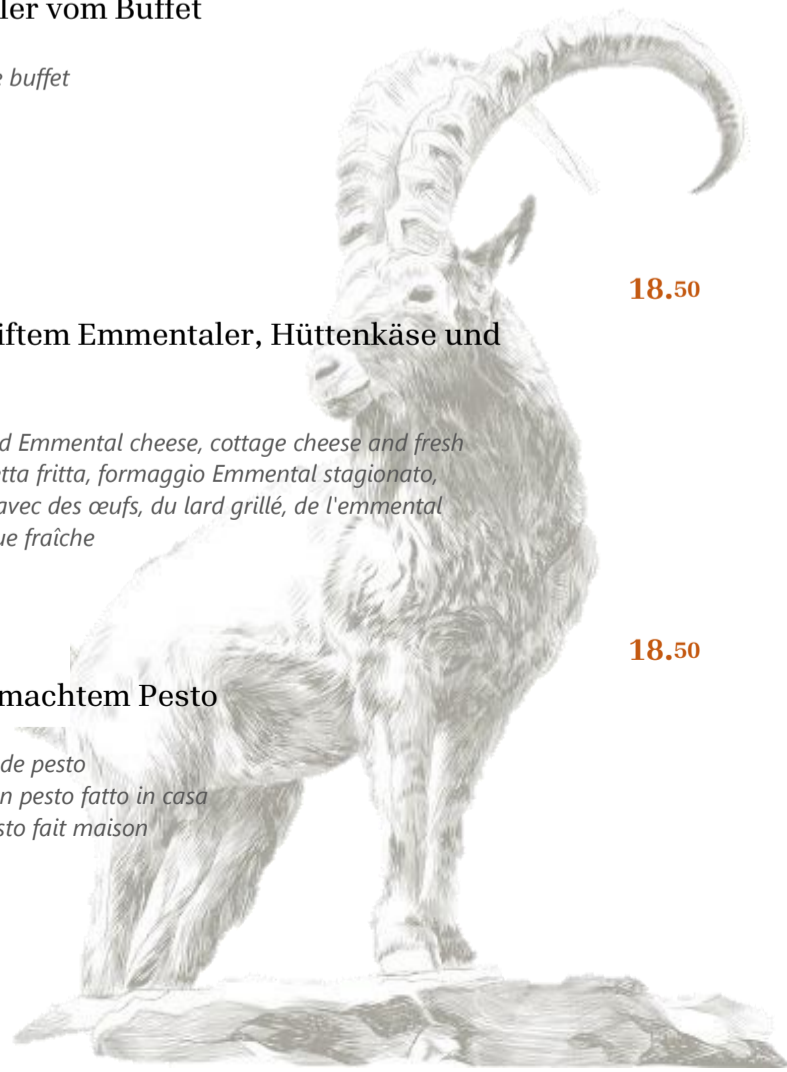
Vegetarisch

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

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 avec chips de pain et mayonnaise à la truffe*

Gebackenes Gemüse Im Teigmantel

16.50

Mit Tatarsauce

*Baked vegetables in a pastry coating with tartar sauce
Verdure al forno in pasta con salsa tartara
Légumes au four en pâte avec sauce tartare*

Gefüllte Aubergine

18.50

Mit Baba Ganousch & Granatapfel

*Stuffed eggplant with baba ganoush and pomegranate
Melanzane ripiene con baba ganoush e melograno
Aubergines farcies au baba ganoush et grenade*



PASTA VARIATION

PASTA VARIATION –VARIAZIONE DI PASTA – VARIATION DE PATE

Puschlaver Pizzoccheri | *Vegetarisch* 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

Bündner Capuns «SURSILVAN» | *Vegetarisch* 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 mit würzigem Hirschpeffer

Tagliatelle with wild ragout
Tagliatelle al ragù di selvaggina
Tagliatelles au ragoût de gibier

Spaghetti-Variation «AL DENTE» 28.50

Mit frischen Strauchtomaten

SCAMPIS. PRAWNS. GAMBERETTI. SCAMPI. 28.50

BOLOGNESE 25.50

CARBONARA 25.50

TOMATENSAUCE. TOMATOSAUCE. SALSA DI POMODORI. SAUCE TOMATE. 20.50

Kürbis-Ravioli | *Vegetarisch* 22.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an luftiger Schnittlauchsauce

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
Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou de milan et marrons glacés*

Kürbis-Ravioli mit Rehgeschnetzeltes

30.50

Al Dente gekochte Ravioli mit Kürbisfüllung an Rehgeschnetzelteman 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

MIN. 2 PERSONEN

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.
Chevreuil à la thaïlandaise avec légumes, crevettes, riz et nouilles*



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

Puschlaver Pizzoccheri | Vegetarisch

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
Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou de milan et marrons glacés*

oder | or | o | ou

Bündner Capuns | Vegetarisch

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
Omble 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 Menu!

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 Menu 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).

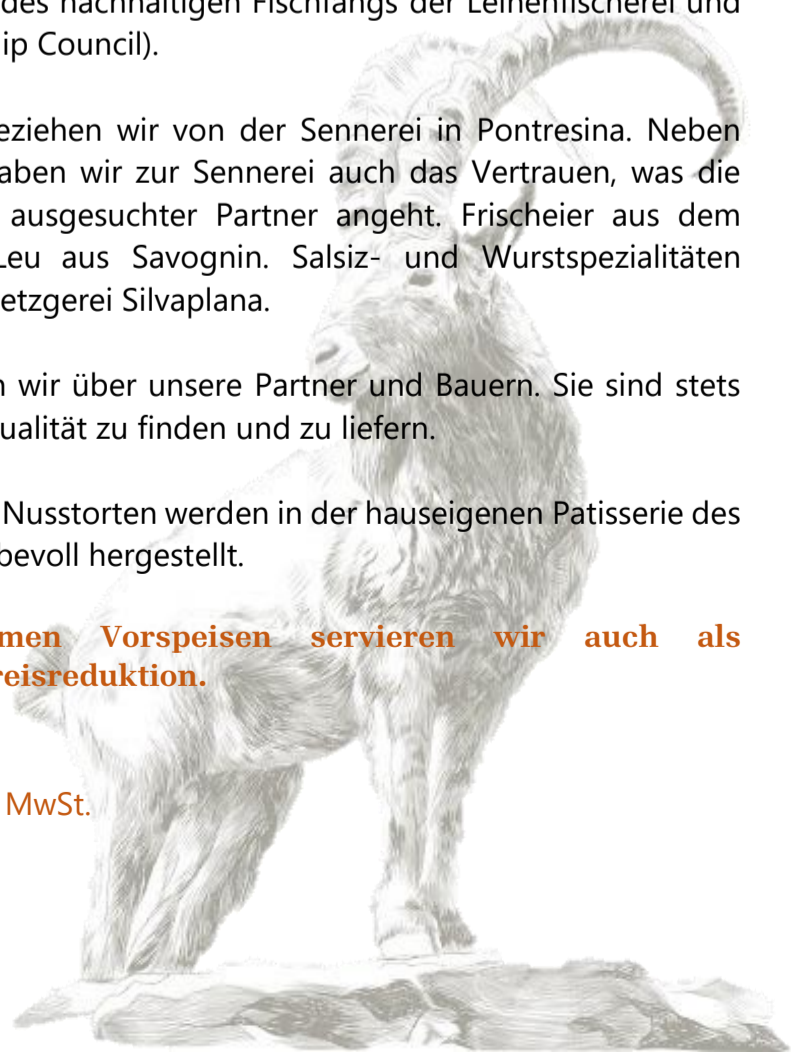
Milchprodukte und Käse beziehen wir von der Sennerei in Pontresina. Neben ihren eigenen Produkten haben wir zur Sennerei auch das Vertrauen, was die Lieferung von Käse deren ausgesuchter Partner angeht. Frischeier aus dem Hühnerstall von Werner Leu aus Savognin. Salsiz- und Wurstspezialitäten beziehen 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- & BROTKUNFTSDEKLARATION

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
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

