AUSWAHL
VON UNSEREN WOCHENMENÜS

MONTAG:	**SCHWEINEMEDALLIONS** ODER ALS TAGESFISCH **ZANDERFILET GEBRATEN**
DIENSTAG:	**KALBS CORDON BLEU** ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUTTFILET** »
MITTWOCH:	**REISE DURCH DIE ASIATISCHE KÜCHE** KALTES- & WARMES ASIA-BUFFET
DONNERSTAG:	**REH AM STÜCK GEBRATEN** ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
FREITAG:	**POULET BRUST FILET** ODER ALS TAGESFISCH « **GEBRATENER HEILBUTT** »
SAMSTAG:	**ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES** ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET**»
SONNTAG:	**REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE** KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET

NEU! – von unserem Halbpensionsmenu können Sie auch vegetarisch oder vegan bestellen!

VIEL SPASS & GUTEN APPETIT
BUN APETIT

IHRE FAMILIE MALVIKA. MORITZ. MAX. & DANIEL BOSSHARD-JÜRISAAR
UND DAS GANZE ALBANA WÖRK TEAM | HOTELALBANA.CH

ALLEGRA [Rätoroman]

TERE TULEMAST [Estonia]

BENVENUTI [Italiano-Ticines]

HERZLICH WILLKOMMEN [Deutsch]

...und all others are very **WELCOME**

Unsere **NATUR- & GENUSSKÜCHE** im Albana Hotel Silvaplana bietet Ihnen ein unverfälschtes Geschmacks-Erlebnis und Emotionen, wie Natur & Genuss schmecken kann.

Saisonale und frische Produkte aus den Bündner Anbaugebieten finden in kreativer Art und Weise ihren Platz in der Albana Genuss- und Naturküche.
Unser internationales Küchen- und Serviceteam der Stüva Engiadina freut sich darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Teerapol Tangphet Küchenteamleader in der Thailandoküche bekocht sie gerne mit seinem 3-köpfigen Thailando Show Cuisine Team.

...wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Tagesmenu oder Bündnermenü!
Choose 2 courses from the menu – Scegliete 2 portate dal menu

2-GANG GENUSS MENU 57.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!
Choose the whole menu – Scegliete tutto il menu – ou le menu complet à 4 plats

4-GANG GENUSS MENU 79.50

... oder kreieren Sie ihr eigenes Menü mit Ihren Lieblingsspeisen aus unserem a la carte Menü

Jeden Freitag / every Friday / ogni venerdì:
Für alle Schleckmäuler ein MUST!

DESSERT-BUFFET À DISCRÉTION 18.50

Jeden Sonntag / every Sunday / ogni domenica:
Aus der Thailando Show Cuisine!

THAIVOLATA-BUFFET 95.00

Der Hauptgang wird serviert inklusive Thailando Apero!

Wir freuen uns, dass Sie sich Zeit für unsere Natur & Genussküche nehmen & wünschen Ihnen viel Spass, Freude & Genuss.

Daniel. Malvika. Moritz & Max Bosshard-Jürisaar
Gastgeber & Besitzerfamilie

... und das ganze **Albana Wörk Team!**

PS.
als Alternative erleben Sie unsere Thailando-Küche mit der authentischen und geschmacksvollen Asia Show Cuisine.

TAGES GENUSS MENU

MONTAG | MONDAY | LUNEDÌ | LUNDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- & Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti e d`insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

***

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

Mit geröstetem Lauch
Potato and Leek Soup with roasted leek
Zuppa di patate e porri con porro arrostito
Soupe de pommes de terre et de poireaux avec poireau rôti

oder | or | o | ou

vegetarisch

GERSTENRISOTTO

Mit Waldpilzen
Barley risotto with forest mushrooms
Risotto d'orzo con funghi di bosco
Risotto d'orge aux champignons des bois

***

TAGES FLEISCH: SCHWEINEMEDALLIONS

Überbacken im Speckmantel, mit Petersilie-Kartoffeln und frischem Gemüse
Pork medallions wrapped in bacon, gratinated, with parsley potatoes and fresh vegetables
Medaglioni di maiale avvolti nello speck, gratinati, con patate al prezzemolo e verdure fresche
Médaillons de porc enrobés de lard, gratinés, avec pommes de terre au persil et légumes frais

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: ZANDERFILET GEBRATEN

Mit Rösti-Kroketten, Dill-Bechamel und Karotten-Zuckerschoten Gemüse
Pan-fried pike-perch fillet with rösti croquettes, dill béchamel and carrots with sugar snap peas
Filetto di lucioperca alla piastra con crocchette di rösti, besciamella all'aneto e carote con taccole
Filet de sandre poêlé avec croquettes de rösti, béchamel à l'aneth et légumes de carottes et pois gourmands

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: GERÖSTETER KÜRBIS

Gefüllt mit Gorgonzola und Spinat mit Pinenkernen
Roasted pumpkin filled with Gorgonzola and spinach, with pine nuts
Zucca arrostita ripiena di Gorgonzola e spinaci, con pinoli
Potiron rôti farci au Gorgonzola et aux épinards, avec pignons de pin

***

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN

Nach Grossmutterrezept mit hausgemachter Zimt Glace
Homemade apple cake with cinnamon ice cream
Torta di mele fatta in casa con gelato di cannella
Tarte aux pommes maison avec glace à la cannelle faite maison
oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard
Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

TAGES GENUSS MENU

DIENSTAG | TUESDAY | MARTEDÌ | MARDI

ALBANA ANTIPASTI & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti e d`insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle
***

vegetarisch

TOMATEN-BASILIKUM SUPPE

Tomato and basil soup
Zuppa di pomodoro e basilico
Soupe de tomates au basilic

oder | or | o | ou

APFELRISOTTO

Mit reifen Emmentalerkäse
Apple risotto with aged Emmental cheese
Risotto alle mele con formaggio Emmental stagionato
Risotto aux pommes avec fromage Emmental affiné

***

TAGES FLEISCH: KALBSPAILLARD

Mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren
Veal paillard with potato salad & lingonberries
Paillard di vitello con insalata di patate & mirtilli rossi
Paillard de veau avec salade de pommes de terre & airellesoder

ode r| or | o | ou

TAGES FISCH: STEINBUTTFILET

An Beurre Blanc Sauce dazu Safranrisotto, Rucola und Parmesanchips
Turbot fillet with beurre blanc sauce served with saffron risotto, rocket and parmesan chips
Filetto di rombo con salsa al beurre blanc, con risotto allo zafferano, rucola e scaglie di parmigiano
Filet de turbot à la sauce beurre blanc, risotto au safran, roquette et chips de parmesan

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: SAFRANRISOTTO

Mit Rucola und Parmesanchips
Saffron risotto with rocket & parmesan crisps
Risotto allo zafferano con rucola & chips di parmigiano
Risotto au safran avec roquette & chips de parmesan
***

TIRAMISÙ «KLASSISCH»

Köstliches hausgemachtes Tiramsù
Tasty homemade tiramisu
tiramisù fatto in casa
Savoureux tiramisu fait maison

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard
Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

TAGES GENUSS MENU

MITTWOCH | WEDNESDAY | MERCOLEDÌ | MERCREDI

ASIATISCHES VORSPEISENBUFFET
Auswahl von Asiatischen Vorspeisen von unserem thailändischen Buffet
Selection of Asian Cuisine Appetizers
Variazione d'antipasti asiatici
Sélection d'entrées asiatiques

***

MISO SUPPE
Mit Tofu und Gemüse
Miso soup with tofu and vegetables
Zuppa di miso con tofu e verdure
Soupe miso avec tofu et légumes

***

PREOW WAAN MUU
GEBACKENE SCHWEINEFLEISCH STÜCKE
Mit Süsssaurer Sauce, Tomaten & Zwiebeln
Baked pork pieces with sweet and sour sauce, tomatoes and onions
Bocconcini di maiale al forno con salsa agrodolce, pomodori e cipolle
Morceaux de porc au four avec sauce aigre-douce, tomates et oignons

oder | or | o | ou

GANG PED DANG
HÄHNCHENSTREIFEN
Mit Rotem Curry
Chicken strips with red curry
Straccetti di pollo al curry rosso
Émincé de poulet au curry rouge

PHAD BAI KRAPRAW
RINDSENTRECOTESTREIFEN
Mit Thai Chilli Basilikum
Beef entrecôte strips with Thai chili basil
Straccetti di entrecôte di manzo con basilico e peperoncino thailandese
Émincé d'entrecôte de bœuf au basilic et piment thaïlandais

oder | or | o | ou

GANG KIEW WHARN
THAILÄNDISCHES GEMÜSE
Mit Gelbem Curry
Thai vegetables with yellow curry
Verdure thailandesi al curry giallo
Légumes thaïlandais au curry jaune

***

TAPIOKA PUDDING
Mit Kokosmilch, Mango Püree, Limette und Basilikum
Tapioca pudding with coconut milk, mango purée, lime and basil
Budino di tapioca con latte di cocco, purea di mango, lime e basilico
Pudding de tapioca au lait de coco, purée de mangue, citron vert et basilic

oder | or | ou

VARIATION VON KÄSE
Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard
Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

TAGES GENUSS MENU–BÜNDNER ABEND

DONNERSTAG | THURSDAY | GIOVEDÌ | JEUDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti e d`insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

***

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Einmal anders! Nach althergebrachtem Großmutter Rezept
Grison's barley soup whit traditional "Bündnerfleisch"
Zuppa d'orzo grigionese con carne secca tipica del cantone Grigioni
Soupe d'orge grisonaise

oder | or | o | ou

vegetarisch

PIZZOCCHERI VALTELLINA | VEGETARISCH

Buchweizennudeln mit Wirsing & Bergkäse
Buckwheat pasta with Savoy cabbage and mountain cheese
Pasta di grano saraceno con verza e formaggio d'alpeggio
Pâtes de sarrasin au chou frisé et fromage de montagne

***

TAGES FLEISCH: REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit hausgemachten Pizokel, Wirsing, Apfel-Preiselbeer-Chutney & Wildsauce
Roasted Saddle of Venison with Homemade Pizokel, Savoy Cabbage, Apple-Cranberry Chutney & Game Jus
Capriolo arrosto con Pizokel fatti in casa, verza, chutney di mele e mirtilli rossi e salsa di selvaggina
Filet de chevreuil rôti avec Pizokel maison, chou de Milan, chutney de pommes et airelles rouges et sauce de gibier

TAGES FLEISCH: BÜNDNER CAPUNS

Mangoldwickel in Milchboullion, Wurzelgemüse, Bündnerfleisch, Rohschniken, Salsiz sowie Bergkäse
Swiss chard rolls in milk broth with root vegetables, Grisons cured beef, raw ham, salsiz and mountain cheese
Involtini di bietola in brodo di latte con verdure, carne, prosciutto crudo, salsiz e formaggio di montagna
Roulades de bette à carde dans un bouillon au lait avec légumes jambon cru, salsiz et fromage d'alpage

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Spargel, wilden Brokkoli, Frühlingskartoffeln und Sauce Béarnaise
Artic char fillet with asparagus, wild broccoli, spring potatoes and Béarnaise sauce
Filetto di salmerino alpino con asparagi, broccolo selvatico, patate novelle e salsa Béarnaise
Filet d'omble chevalier avec asperges, brocoli sauvage, pommes de terre nouvelles et sauce Béarnaise

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: VEGETARISCHE CAPUNS «VAL MÜSTAIR»

Mit Gemüse-Veloute
Capuns with vegetable velouté
Capuns Velouté di verdure
Capuns avec velouté de légumes

***

TORTINO DI CASTAGNE

Maroni Küchlein mit Johannisbeerkompott, Karamellsauce & Fior di Latte Glace
Chestnut cake with red currant compote, caramel sauce & fior di latte ice cream
Tortino di castagne con composta di ribes rosso, salsa al caramello e gelato fior di latte
Gâteau aux châtaignes avec compote de groseilles rouges, sauce au caramel et glace fior di latte

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard
Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

TAGES GENUSS MENU

FREITAG | FRIDAY | VENERDÌ | VENDREDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti e d`insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

***

vegetarisch

SÜSSKARTOFFEL-INGWER-SUPPE

Mit Limette und Sesam
Sweet Potato and Ginger Soup with lime and sesame
Zuppa di patate dolci e zenzero con lime e sesamo
Soupe de patates douces et gingembre au citron vert et sésame

oder | or | o | ou

POLENTA

Mit Parmesan & sonne getrockneten Tomaten
Polenta with Parmesan and sun-dried tomatoes
Polenta con Parmigiano e pomodori secchi
Polenta au parmesan et aux tomates séchées
***

TAGES FLEISCH: POULETBRUSTFILET

Gefüllt mit Spinat & Feta an einer Béchamelsauce & mit Kartoffelgnocchi
Chicken breast fillet stuffed with spinach and feta, served with Béchamel sauce
Filetto di petto di pollo ripieno di spinaci e feta, con salsa besciamella
Filet de poitrine de poulet farci aux épinards et à la feta, accompagné d'une sauce béchamel

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: GEBRATENER HEILBUTT

Mit Kartoffelgnocchi, Spinat & Béchamelsauce
Pan-fried halibut with potato gnocchi, spinach and Béchamel sauce
Halibut scottato in padella con gnocchi di patate, spinaci e salsa besciamella
Flétan poêlé avec gnocchis de pommes de terre, épinards et sauce béchamel

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: GEMÜSE SCHMORBRATEN

Mit Gemüse-Linsen-Ragout
Braised vegetable roast with vegetable and lentil ragout
Arrosto di verdure brasato con ragù di verdure e lenticchie
Rôti de légumes braisé avec ragoût de légumes et de lentilles

***

LA DOLCE VITA!

ALBANA DESSERT & KÄSE | VARIATIONS-BUFFET

Süssigkeiten & Käsevariation aus der Hauspatisserie des Albana Hotels
Dessert & chese variation with a large variety of delicacies
Grande buffet di dolci e formaggi con tante varietà di delicatezze
Grand buffet de desserts et fromage avec une large variété de gourmandises

TAGES GENUSS MENU

SAMSTAG | SATURDAY | SABATO | SAMEDI

ALBANA ANTIPASTI & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti e d`insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

***

vegetarisch

MALANSER RIESLINGSUPPE

Traditional Riesling Soup from Malans
Zuppa traditionale "Riesling" di Malans
Soupe traditionnelle au riesling de Malans

oder | or | o | ou

vegetarisch auf Anfrage

GEHACKTES MIT HÖRNLI

Mit Apfelmus
Minced meat with "hörnli" and apple sauce
Carne macinata con «hörnli» e salsa di mele
Viande hachée avec «hörnli» et compote de pommes

***

TAGES FLEISCH: ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES «ALBANA STYLE»

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 zurichois avec des rösti et bouquet de legumes

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: LACHSFILET

Mit Buttersauce und Tomaten-Couscous Salat
Salmon fillet with Brussels sprout leaves and baked potatoes
Filet di salmone con foglie di cavoletti di Bruxelles e patate fritte
Filet de saumon avec des feuilles de choux de Bruxelles et des pommes de terre rissolées

oder | or | o | ou

TAGESVEGI : COUSCOUS SALAT

Couscous Salat mit eingelegten Tomaten und Gemüse
Couscous salad with marinated tomatoes and vegetables
Insalata di couscous con pomodori marinati e verdure
Salade de couscous aux tomates marinées et légumes

***

PAVLOVA

Mit Zitronencreme und frischen Früchten
Pavlova with lemon cream and fresh fruits
Pavlova con crema al limone e frutta fresca
Pavlova avec crème au citron et fruits frais

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard
Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

TAN HAI AROY

TAGES GENUSS MENU | THAIVOLATA-BUFFET

SONNTAG - SUNDAY - DOMENICA - DIMANCHE

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHES VORSPEISENBUFFET

Auswahl von Vorspeisen von unserem thailändischen Buffet
Selection of Thailando's Asian Cuisine
Variazione d'antipasti asiatici
Sélection d'entrées asiatiques

und | and | e | et

vegetarisch

TOM KHA HED

PIKANTE PILZSUPPE

Pikante Pilzsuppe mit Kokosmilch & Zitronengras

Spicy mushroom soup with coconut milk & lemon grass
Zuppa piccante di funghi, latte di cocco & citronello
Soupe piquante aux champignons, lait de coco et citronelle

***

GANG KIEW WARN GAI

GRÜNES THAI CURRY HÄHNCHEN

Grüner Thai Curry mit Hähnchenstreifen & Basilikumblätter

Green Thai curry with slices of chicken & basil leaves
Curry verde thailandese con sminuzzato di pollo & basilico
Curry vert thailandais avec lamelles de poulet et feuilles de basilic

und | and | e | et

PREOW WAAN GAI

GEBACKENE POULETBRÜSTCHEN

Gebackene Pouletbrüstchen mit Sweet & Sour Sauce

Fried chicken with sweet & sour sauce
Petto di pollo fritto con salsa agrodolce
Suprême de poulet grille avec sauce aigre-douce

und | and | e | et

PHAD NAM MUN HOY NEAU

RINDFLEISCH STREIFEN

Rindfleisch Streifen mit Thai Gemüse an Austernsauce

Slices of beef with Thai vegetables on oyster sauce
Sminuzzato di manzo con verdure thailandesi e salsa di ostriche
Lamelles de boeuf avec légumes thailandais et sauce aux huitres

und | and | e | et

vegetarisch

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE

Thailändisches Wok Gemüse

Fried mixed vegetables
Verdure miste dal wok
Mélange de legumes du wok

***

GLUOY THORD THAILANDO POLAMAI

EXOTIC DREAM

Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte
Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits
Glace e la mangue et noix de coco avec des fruits exotiques banane fait

TAGES GENUSS MENU-ALTERNATIV

MITTWOCH | WEDNESDAY | MERCOLEDÌ | MERCREDI
SONNTAG | SUNDAY | DOMENICA | DIMANCHE

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET
Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti e d`insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

***

KÜRBIS-INGWERSUPPE
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

oder | or | o | ou

vegetarisch

EIERSCHWÄMMLI RISOTTO
Mit gerösteten Baumnusskernen und Parmesan
Chanterelle risotto – with roasted walnut kernels and Parmesan
Risotto ai finferli – con gherigli di noce tostati e Parmigiano
Risotto aux chanterelles – avec cerneaux de noix grillés et parmesan

***

TAGES FLEISCH: WIENERSCHNITZEL
Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites
Golden brown veal escalope with french fries, lemon and cranberries
Cotoletta alla viennese con patate fritte e mirtilli rossi
Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: THAI CHILLI BASILIKUM
Mit Riesenkrevetten und Reis
Thai Chilli Basilikum with prawns and rice
Thai Chilli Basilikum con gambaretti e riso
Thai Chilli Basilikum aux crevettes géantes et riz

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: PREOW WAAN PAK
Gebackenes Gemüse an süsssaure Sauce mit Parfümreis
Fried vegetables with sweet & sour with onions & tomatoes
Verdure fritte con salsa agrodolce con cipolle & pomodori
Légumes sautés sauce aigre-douce aux oignons et tomates

***

THAILANDO EXOTIC DREAM
Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte
Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits
Banana fritta, gelati al mango e cocco, con frutta fresca esotica
Banane frit, glace au mangue et cocos et ses fruits exotique