



AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG: **SCHWEINEBRATEN MIT KNUSPERKRUSTE**
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG: **LAMMROLLE**
ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUTTFILET** »
- MITTWOCH: **RINDFLEISCH SPIESSCHEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **PULPO ALLA GALLEGA** »
- DONNERSTAG: **REH AM STÜCK GEBRATEN**
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG: **COQ AU VIN**
ODER ALS TAGESFISCH « **RIESENGARNELEN** »
- SAMSTAG: **ALBANA KALBSGESCHNETZELTES**
ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET** »
- SONNTAG: **REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE**

KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET
ODER ALS TAGESFLEISCH « **WIENER SCHNITZEL** »

**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. Unser Küchenchef **Martin Tullus** aus Estland, Setomaa, kreiert gemeinsam mit seinem internationalen Team, Bündner Gerichte mit einem europäischen Flair.

Saisonale und frische Produkte aus den Bündner Anbaugebieten finden in kreativer Art und Weise ihren Platz in der Albana Genuss- und Naturküche.

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 55.50

...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 75.50

... oder kreieren Sie ihr eigenes Menü mit Ihren Liebesspeisen
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 Aperol!

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.

HEAD ISU

TAGES GENUSS MENU-ESTNISCHER ABEND

MONTAG | MONDAY | LUNEDÌ | LUNDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- & Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

TRADITIONELLE ERBSENSUPPE

Mit geräuchertem Speck & Sauerrahm

Traditional pea soup with smoked bacon & sour cream

Zuppa di piselli tradizionale con pancetta affumicata e panna acida

Soupe de pois traditionnelle avec lard fumé & crème aigre

oder | or | o | ou

vegetarisch

GERSTENRISOTTO

Mit Steinpilzen

Barley risotto with porcini mushrooms

Risotto d'orzo con funghi porcini

Risotto d'orge aux cèpes

TAGES FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT KNUSPERKRUSTE

Mit Kartoffelstampf dazu Karotten-Zuckerschoten Gemüse und Whiskysauce

Roast pork with crispy crust with mashed potatoes, carrot-sugar vegetables and whisky sauce

Arrosto di maiale in crosta croccante con purè di patate e verdure allo zucchero di carota e salsa al whisky

Rôti de porc en croûte croustillante avec purée de pommes de terre, carottes et pois mange-tout Légumes et sauce au whisky

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: GERÄUCHERTER ZANDERFILET

Mit Erbsenpüree, geröstetem Kürbis und Dill-Bechamel Sauce

Pike perch fillet with mushy peas, roasted pumpkin and dill bechamel

Filetto di lucioperca con crema di piselli, zucca arrostita e besciamella all'aneto

Filet de sandre avec croquettes de rösti, petits pois et béchamel à l'aneth

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: GERÖSTETER KÜRBIS

Mit Hirse und Gemüsepfanne

Roastet Pumpkin with millet and vegetables

Zucca con miglio e verdure

Citrouille au mil et legumes

SANDDORN CHEESECAKE

Sanddorn Cheesecake verfeinert mit Minzöl

Sea buckthorn Cheesecake refined with mint oil

Cheesecake di olivello spinoso raffinato con olio di menta

Cheesecake à l' argousier affiné à l'huile de menthe

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

Fomages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire

BUON APPETITO

TAGES GENUSS MENU-ITALIENISCHER ABEND

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

MINISTRONE «ALLA MILANESE»

Traditional Minestrone

Minestrone tradizionale

Soupe de légumes avec pâtes

oder | or | o | ou

LASAGNE «AL FORNO»

Tasty homemade lasagne

Lasagna fatta in casa

Lasagne a maison

TAGES FLEISCH: LAMMROLLE

Gefüllt mit Pesto und Mozzarella dazu sonnengetrocknete Tomate, Polenta, Spargelspitzen & Rosmarinjus

Lamb roll filled with pesto and mozzarella, served with sun-dried tomato, polenta, asparagus tips and a rosemary jus

Involtino di agnello ripieno di pesto e mozzarella, servito con pomodori secchi, polenta, punte di asparagi e sugo al rosmarino

Rouleau d'agneau fourré au pesto et mozzarella, servi avec tomates séchées, polenta, pointes d'asperges et jus au romarin

oder | 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 & Parmesanchips

Saffron risotto with rocket & parmesan chips

Risotto allo zafferano con rucola e scaglie di parmigiano

Risotto au safran, roquette et chips de parmesan

TIRAMISÙ «KLASSISCH»

Köstliches hausgemachtes Tiramisù

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

BUEN PROVECHO

TAGES GENUSS MENU-SPANISCHER ABEND

MITTWOCH | WEDNESDAY | MERCOLEDÌ | MERCREDI

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

GUIISO CARRERO

Spanische Kartoffelsuppe mit Chorizo

Spanish Potatoe Soup with Chorizo

Zuppa di patate spagnola con chorizo

Soupe de pommes de terre espagnole au chorizo

oder | or | o | ou

vegetarisch

MIESMUSCHELN «HEIJONES ALLA MARINERA»

Mit Tomaten-Weisswein-Sauce

Mussels with tomato-white wine sauce

Cozze con salsa di pomodori e vino bianco

Moules a la mariniere

TAGES FLEISCH: RINDSFLEISCH-SPIESS «PINCHO»

Mit Kartoffeltortilla & Tomaten--Garbanzo - & Chimichurri sauce

Beef-Bacon-Skewer with tortilla and tomato-chickpeas sauce & chimichurri

Spiedino di manzo con tortilla di patate, i pomodori e ceci e salsa chimichurri

Brochette de boeuf avec tortilla de pommes de terre, tomate-pois chichess et sauce chimichurri

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: PULPO ALLA GALLEGA

Tintenfisch alla Gallega

Squid alla Gallega

Polpo alla Gallega

Calamars à la Gallega

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: KARTOFFEL-TORTILLA

Mit Tomaten-Garbanzo - & Chimichurri sauce

Tortilla with tomato-chickpeas sauce & chimichurri

Tortilla con salsa di pomodori e ceci & chimichurri

Tortilla et sauce tomate aux pois chiches & chimichurri

CHURROS

Mit Kondensmilch und Schokoladensauce

Churros with condensed milk and chocolate sauce

Churros con latte condensato e salsa al cioccolato

Churros au lait concentré et sauce au chocolat

oder | or | o

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

BUN APETIT

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 ed 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

PUSCHLAVER-PIZZOCCHERI

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 avec pommes de terre, épinards, fromage de montagne et sauge

TAGES FLEISCH: REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, geschmorrtten Apfel,
Preiselbeeren & Wildsauce
Roasted venison with homemade spaetzli, red cabbage, braised apple, cranberries & wild sauce
Capriolo arrosto con spaetzli, cavolo rosso, mela brasata, mirilli rossi e salsa selvaggina
Chevreuril rôti à la pièce avec spetzli, chou rouge, pomme, braisée, airelles rouges et sauce de gibiere

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Frühlingskartoffel, Spinat & feiner Buttersauce
Char with new potatoes, spinach & butter sauce
Salmerino alpino con patate primaverili, spinaci e salsa al burro
Omble chevalier avec pommes de terre de printemps, épinards et sauce au beurre

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: 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

TORTINO DI CASTAGNE

Maroni Küchlein mit Vermicelles, weissem Schokoschaum, Aprikosen Kompott & Hausgemachter Cassis
Glace
Chestnut cake with vermicelles, white chocolate foam, Apricot Compote & Cassis Glace
Torta di castagne con vermicelli, schiuma di cioccolato bianco, Composta di albicocche e glassa di Cassis fatta
Petits gâteaux aux marrons avec vermicelles, mousse au chocolat blanc, Compote d'abricots & glace au cassis

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

BON APPETIT

TAGES GENUSS MENU-FRANZÖSISCHER ABEND

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 ed insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

BOUILLABAISSE

Meeresfrüchtesuppe
Sea food soup
Zuppa di frutti di mare
Soupe de fruits de mer

oder | or | o | ou

VEGETARISCHE QUICHE

Vegetarian Quiche
Quiche vegetariano
Quiche végétarien

TAGES FLEISCH: COQ AU VIN

Coq au vin mit Butterkartoffeln
Coq au vin with buttered potatoes
Coq au vin con patate al burro
Coq au vin avec pommes de terre au beurre

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: RIESENGARNELEN

Mit Zitrone auf farbigem Gemüsebouquet und einer Krustentiersauce
King prawns with lemon on a coloured vegetable bouquet and a shellfish sauce
Gamberoni al limone su bouquet di verdure colorate e salsa di crostacei
Crevettes géantes au citron sur un bouquet de légumes colorés et une sauce aux crustacés

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: BOUCHÈES À LA REINE

Königinpastete mit Pilzfüllung
Pies with mushroom filling
Torte con ripieno di funghi
Pâtés farcis aux champignons

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

EN GUETE

SAMSTAG | SATURDAY | SABATO | SAMEDI

TAGES GENUSS MENU-SCHWEIZER ABEND

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 tradizionale "Riesling" di Malans
Soupe traditionnelle au riesling de malans

oder | or | o | ou

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: ALBANA KALBSGESCHNETZELTES

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

oder | or | o | ou

TAGES FISCH: LACHSFILET

An einer Kräuter-Beurre-Balance Sauce mit Pastinakenpüree und Rosenkohlblätter
Salmon fillet on a herb beurre balance sauce with parsnip puree and brussels sprout leaves
Filetto di salmone su salsa beurre balance alle erbe con purea di pastinaca e foglie di cavoletti di bruxelles
Filet de saumon à la sauce Beurre-Balance aux herbes avec purée de panais et feuilles de choux de Bruxelles

oder | or | o | ou

TAGES VEGI: RÖSTI MIT SPIEGELEI & ZIEGER

Hash brown with fried egg and goat cheese
Rösti con uovo fritto e capra
Rösti avec œuf au plat et chèvre

GEBRANNTRE CREME

mit Merengue und gerösteten Wallnüssen & Schlagrahm
Cream with strait and walnuts & cream
Crème brûlé con meringa e noci e panna montata
Crème brûlé au détroit et aux noix crème fouettée

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

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 ed insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

vegetarisch

KÜRBISCREMESUPPE

Mit Gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil
Crema di zucca con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca
Soupe à la crème de potiron avec des graines de potiron grillées et de l'huile de graines de potiron
oder | or | o | ou

vegetarisch auf anfrage

SPAGHETTI «GAMBERTTI»

Mit Scampi & frischen Strauchtomaten
Spaghetti with scampi & tomato-gin ragout
Spaghetti al ragù di pomodoro e gin con gamberoni
Spaghetti au ragoût de tomates et de gingembre avec crevettes

WIENERSCHNITZEL

Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites
Golden brown veal escalope with french fries, lemon and cranberries
Cotoletta alla viennese con patate fritte e mirilli rossi
Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites
oder | or | o | ou

STEINBUTT FILET

Auf Karotten-Sternanispure und mit Rosenkohlblätter und einer Hollandaise
Pike perch on mash of green peas, safran fumet & acquarello risotto
Branzino su crema di piselli verdi, fumetto allo zafferano e risotto all'acquarello
Bar sur purée de petits pois verts, fumet au safran & risotto aquarello
oder | or | o | ou

vegetarisch

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 frita, gelati al mango e cocco, con frutta fresca esotica
Banane frit, glace au mangue et cocos et ses fruits exotique