

SÜSSIGKEITEN

SWEETS – DOLCI - DESSERTS



PLAMAI

FRISCHE THAILÄNDISCHE FRÜCHTE

19.50

Exotic and fresh Thai fruits.

Frutta fresca thailandese

Fruits frais thaïlandais

MAMUANG GUB ICE CREAM MAMUANG

FRISCHE MANGO MIT MANGO GLACE

16.50

Fresh mango with mango ice cream

Mango fresco con gelato al Mango

Mangue fraîche avec glace à la mangue

GLUOY THORD GUB ICE CREAM GRATI

FRITTIERTE BANANE MIT KOKOSNUSSGLACE

15.50

Fried banana with coconut ice cream.

Banana fritta con gelato al cocco.

Banane grillée avec glace à la noix de coco

APFELSTRUDEL CLASSIC

15.50

Mit Vanillesauce und Eis und Rahm

Apple strudel with vanilla sauce or ice cream and cream

Strudel di mela con crema alla vaniglia e gelato

Strudel aux pommes avec sauce vanille ou glace et crème chantilly

LAUWARMER SCHOGGI AUFLAUF

15.50

Nach Engadiner Hausrezepte mit Hausgemachte Vanille Glace

Warm chocolate cake with homemade vanilla ice cream

Tortino al cioccolato con gelato fatto in casa alla vaniglia

Gâteau chaud au chocolat avec de la glace à la vanille

TORTINO DI CASTAGNE

14.50

Maroni Küchlein mit Vermicelles, weissem Schokoschaum, Aprikosen

Kompott & Hausgemachter Cassis Glace

Chestnut cake with vermicelles, white chocolate foam, Apricot Compote &

Homemade Cassis Glace

Torta di castagne con vermicelli, schiuma di cioccolato bianco,

Composta di albicocche e glassa di Cassis fatta in casa

Petits gâteaux aux marrons avec vermicelles, mousse au chocolat blanc,

Compote d'abricots & glace maison au cassis

LASAGNE SCHOKOLADEN MOUSSE

13.50

Von dreierlei Schokolade & Maracuja Sorbet

Sweet lasagna layered with three types of chocolate & passion fruit

Lasagne al cioccolato Mousse di tre cioccolati e sorbetto al frutto della passione

Lasagne con tré variation di chocolat, sorbet al maracuja

ALBANA CUP "Hot Berry"

12.50

Hausgemachte Vanille Glace mit warmer Beerenragout & Rahm

Homemade vanilla ice cream with warm berry ragout & cream

Gelato alla vaniglia fatto in casa con ragù caldo di bacche e panna

Glace à la vanille maison avec ragoût de baies chaudes & crème fouettée

TAGESDESSERT

12.50

Jeden Tag verschiedene Süsse Überraschungen

Dessert of the day | Dessert del giorno | Dessert du jour

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeer-Balsmessig

15.50

Mature cheese from the dairy & Silser pear bread

Formaggi misti della latteria e pane alle pere di Sils

Fromage affiné de la laiterie et pain aux poires Silser

JEDEN FREITAG

UNSER GROSSES DESSERT-BUFFET

18.50

Mit vielen Köstlichkeiten

Every Friday big dessert buffet with a large variety of delicacies

Venerdì grande buffe di dolci con tante varietà di delicatezze

Chaque vendredi grand buffet de desserts avec une large variété de gourmandises

EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM – GELATI – GLACES

Unsere Glace & Sorbet Spezialitäten sind alle hausgemacht.
Nur beste & ausgewählte Zutaten wie heimische Milch, Rahm & Eier werden dafür verwendet. **Ist jede Kalorie wert!**



ICE CREAM RUAM

POTPOURRI OF ICE CREAM

Die 10 Top Glaces in Mini Mini Format 18.50

Selection of our 10 best ice creams – in mini sizes.

Degustazione di 10 tipi di gelato e sorbetto fatti in casa

Sélection de 10 arômes de glace en mini portions

HAUSGEMACHTE GLACE | HOME MADE | FATTO IN CASA

VANILLE | SCHOKOLADE | ERDBEERE | MOKKA 4.90

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Mocca

Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Moca

HAUSGEMACHTE SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

PASSIONSFRUCHT | HIMBEERE | ZITRONE 4.90

Passion fruit | Raspberry | Lemon

Frutto della passione | Lamponi | Limone

HAUSGEMACHTE ASIA GLACE & SORBET'S | HOME MADE | FATTO IN CASA

LITSCHI | KOKOS | MANGO 4.90

Lychee | Coconut | Mango

Litchi | Coco | Mango

ERFRISCHEND ANDERS / RAFRAICHISSANT 14.50

SORBET COLONEL

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Vodka

Homemade lemon sorbet with vodka

Sorbetto al limone fatto in casa con vodka

Sorbet citron maison à la vodka

SORBET PASSIONE COINTREAU

Hausgemachte Passionsfruchtsorbet mit Cointreau

Homemade passion fruit sorbet with Cointreau

Sorbetto al frutto della passione fatto in casa con Cointreau

Sorbet maison aux fruits de la passion avec Cointreau

EIS-KAFFEE

Hausgemachte Vanille & Mokka Glace mit feinem Espresso

Homemade Vanilla & Mocha icecream with espresso

Gelato alla vaniglia e moka fatto in casa con caffè espresso

Glace maison avec sauce au chocolat chaud, baies et crème fouettée

AFFOGATO AL CAFE

Caffe Crema "Badilatti" mit hausgemachter Vanille Glace 8.50

Caffe Cream with homemade vanilla icecream

Caffe Crema con gelato di vaniglia fatto in casa

Café Crema avec glace à la vanille faite maison

EIN GETRÄNK ZUM NACHTISCH?

SUCHEN SICH WAS AUS ODER LASSEN SIE SICH BERATEN VON UNSEREM MITARBEITER*INEN

ESPRESSO CORETTO

Espresso "Badilatti" mit Hausgrappa "Nonino" 8.50

DESSERTWEIN

MUFFATO DELLA SALA

Goldgelbe Farbe. Aromen, die an Pfirsiche und Honig erinnern.

UMBRIA | 2019 | 13%

PORTWEIN | SHERRY

NIEPOORT - Late Bottled Vintage 2018 Port 6 cl | 10.50

NIEPOORT - Tawny 10 Years Port 6 cl | 10.50

GRAHAM'S - Tawny 20 Years Port 6 cl | 12.50

SANDEMAN - Sherry/Jerez Fino 6 cl | 8.50



Eine der besten

ENGADINER | NUSSTORTE

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

Homemade Engadiner nut cake | Torta di noci fatta in casa

Ein Stück geniessen: <i>piece, pezzo</i>	9.50
Die Mini Nusstorte für Sie zuhause: <i>Whole mini cake, torta piccola intera</i>	10.00
Die ganze Torte für Sie zuhause: <i>whole cake, torta intera</i>	32.50

GESCHENK-IDEE

Homemade Nusstorten by Albana Hotel Silvaplana:

Haben Sie schon das passende Mitbringsel für Ihre zuhause gebliebenen Freunde oder fehlt Ihnen noch ein Geschenk?

...dann ist die selbstgemachte Engadiner Nusstorte vom Albana Hotel Silvaplana genau das richtige!

Einzigartige Seenlandschaft, unzählige Berggipfel, kristallklares Bergwasser und dann noch selber Engadiner Nusstorten backen – gerade darum ist Silvaplana diesen Sommer das ideale Reiseziel für sportliche und abwechslungsreiche Ferien für Gross und Klein.

„selber Engadiner Nusstorten backen“

Bereits bei der Fahrt ins Engadin über den Julierpass grüsst der Namensgeber des Hotels, der „Piz Albana“. Das Hotel Albana – von Hotelleriesuisse mit 4 Sternen klassifiziert - findet man im Herzen von **Silvaplana auf 1'815 Meter über Meer**. Von da aus geht's direkt zum Surfen auf dem Silvaplana-See oder mit dem gratis Shuttle Bus direkt zum Corvatsch. Das schillernde und mondäne St.Moritz erreicht man in nur 5 Minuten.

Im Albana-Hotel werden die Engadiner Nusstorten nach altbewährtem Rezept tagtäglich in der hauseigenen Patisserie selbst hergestellt. Ein Geheimitipp! Gemäss dem Motto „Erfrischend anders“ schmecken auch die Nusstorten – eben anders als die normal im Handel erhältlichen. Dazu werden nur die allerbesten Zutaten wie einheimischen Bienenhonig, Engadiner Rahm, Zucker und Baumnüsse für die Füllung verarbeitet. Erstmals öffnet nun das Albanahotel das gutbehütete Geheimnis und lädt zum selber backen ein.

Wie funktioniert das Ganze?

Einfach für einen Ferientaufenthalt von mindestens 2 Übernachtungen anmelden: [hotel@hotelalbana.ch] Stichwort „selber Engadiner Nusstorten backen“. Während des Aufenthaltes wird am späteren Nachmittag gemeinsam mit unserem Zuckerbäcker*in eine Engadiner Nusstorte hergestellt. Der kostenlose Kurs dauert ca. 2 Stunden. Die selbstgemachte Nusstorte darf danach als Geschenk mit nach Hause genommen werden. Die Engadiner Nusstorte by Albana Hotel Silvaplana kann auch ohne Kurs genossen werden.