

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER



IM CHALET SILVRETTA HOTEL & SPA

WELCOME TO THE BÜNDNERSTUBE

AT THE CHALET SILVRETTA HOTEL & SPA

„AN GUATA!“ WÜNSCHT IHNEN

Karin Mall, Gastgeberin
und das gesamte Chalet-Silvretta Team

“AN GUATA” WISHES YOU

*Karin Mall, your Host
and the Chalet-Silvretta Team*

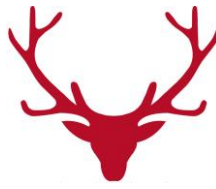
„Bergluft macht Appetit!“

Unser Küchenchef Torsten Schulz & sein Team kochen traditionelle Gerichte aus der Region, sowie klassische Gerichte aus dem Dreiländereck und zaubern diese modern interpretiert auf Ihren Teller. Lassen Sie sich überraschen und vom stets hohen Niveau kulinarisch verwöhnen.

Our Chef de cuisine Torsten Schulz & his team cook traditional dishes from the region as well as classic dishes from the border triangle and conjure them up on your plate with a modern interpretation. Let us surprise you and pamper you with culinary delights of a consistently high standard.








WARME KÜCHE / KITCHEN

Täglich 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr / 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Daily 12:00 p.m. until 02:30 p.m. / 06:00 p.m. until 09:00 p.m.







SALATE & VORSPEISEN

SALADS & STARTERS

Bündnerfleisch Carpaccio Birne Walnuss Radicchio	 	21.00
<i>carpaccio of „Bündnerfleisch“ pear walnut radicchio</i>	 	
Nüsslisalat Rotkohl Blauschimmelkäse Orangen	  	15.00
<i>lamb's lettuce red cabbage blue cheese oranges</i>	  	






SUPPEN

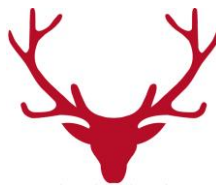
SOUPS

Bündner Gersten Suppe Gemüse Gerste Bündnerfleisch		13.00
<i>Grisons barley soup vegetables barley „Bündnerfleisch“</i>		
Geflügel Gulaschsuppe Karotten Kabis	 	13.00
<i>chicken goulash soup carrots cabbage</i>	 	

FÜR ZWISCHENDURCH

FOR A SNACK IN BETWEEN

Birnenbrot Samnauner Rahmkäse Thymianhonig	 	20.00
<i>pear bread Samnaun cream cheese thyme honey</i>	 	
Bündner Teller Rohschinken Bündnerfleisch	 	
Salsiz Essiggemüse		25.00
<i>Grisons platter Raw ham „Bündnerfleisch“</i>	 	
<i>salsiz sausage Pickled vegetables</i>		



HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Capuns | Kräuter - Käse Sauce | Bündnerfleisch
(auch als Vegetarische Variante möglich) 29.00

capuns / herb - cheese sauce / "Bündnerfleisch"
(also available as a vegetarian option)


Pizokel | Äpfel | Zwiebeln | Samnauner Käse  22.00

"Pizokel" / apples / onions / Samnaun cheese 

Rehpfeffer | Rotkohl | Bramata Polenta | Preiselbeer Birne  37.00

venison stew / red cabbage / bramata polenta / cranberry pear 

"Rösti"

- Speck | Ei   22.00

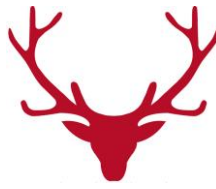
Bacon / Egg  

- Bündner Rohschinken | Käse | Lattich Salat  25.00



Grisons raw ham / cheese / lettuce salad dressing 

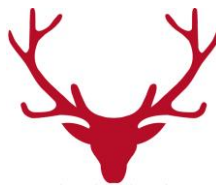
- Kürbis | Rotkohl | Quark Dip   23.00

pumpkin / red cabbage / quark dip  















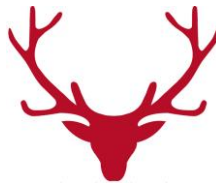
KLASSIKER
CLASSIC

Gemischter Salat   	13.00
<i>Mixed salad</i>   	
Nüsslisalat Speck Croûtons Ei  	15.00
<i>lamb's lettuce bacon croûtons egg</i>  	
Consommè "Flädli" Gemüse	12.00
<i>consommè "Flädli" vegetables</i>	
Spaghetti Tomatensauce  	17.00
<i>Spaghetti tomato sauce</i>  	
Spaghetti Bolognese 	23.00
<i>Spaghetti bolognese</i> 	
Rinderfilet Café de Paris Süsskartoffel geschmorter Chicorée 	49.00
<i>beef tenderloin Café de Paris sweet potato braised chicory</i> 	
Wiener Schnitzel Pommes Lyonnaise Kraut Salat 	42.00
<i>"Wiener Schnitzel" lyonnaise fries coleslaw</i> 	
Zürcher Geschnetzeltes Rösti 	42.00
<i>"Züri Geschnetzeltes" "Rösti"</i> 	
Forelle Zitronen Melisse Butter Rahm Wirsing Petersilien Kartoffeln 	35.00
<i>trout lemon balm butter creamed savoy cabbage parsley potatoes</i> 	



DESSERT

Hausgemachte Bündner Nusstorte 	
Wahlweise mit Bergkäse, Preiselbeeren, Vanille Eis	15.00
<i>homemade Grisons nut cake</i> 	
<i>optional with mountain cheese, cranberries, vanilla ice cream</i>	
Apfeltatsch Zimt Zucker Vanille Eis 	13.00
<i>apple tart cinnamon sugar vanilla ice cream</i> 	
Vermicelles Maroni Püree Vanille Eis Rahm  	14.00
<i>vermicelles chestnut purée vanilla ice cream cream</i>  	
Käseauswahl Apfel Feigen Chutney Karamellisierte Nüsse 	20.00
<i>cheese selection apple fig chutney caramelized nuts</i> 	
Eis und Sorbet nach Tagesangebot 	
<i>Ice cream and sorbet according to daily offer</i> 	
1 Kugel / 1 scoop	3.50
2 Kugeln / 2 scoop	6.00
3 Kugeln / 3 scoop	7.50



ALLERGENE

ALLERGENS

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere ServicemitarbeiterIn. Diese halten eine separate Karte mit allen Informationen für Sie bereit.

If you have any questions about allergens in our dishes, please ask our service staff. They have a separate menu with all the information you need.



Dieses Zeichen kennzeichnet vegetarische Gerichte.



These dishes are vegetarian.



Dieses Zeichen kennzeichnet glutenfreie Gerichte.



These dishes are gluten-free.



Dieses Zeichen kennzeichnet laktosefreie Gerichte.



These dishes are lactose free.

Weitere Gerichte können vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei zubereitet werden. Bitte fragen Sie Ihre/n ServicemitarbeiterIn.

*Other dishes can be prepared vegetarian, vegan, lactose free or gluten free.
Please ask your service staff.*

PREISE

PRICES

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs including VAT.