

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*

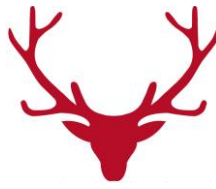
„Bergluft macht Appetit!“

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 cooks 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



Sommerlicher Gerstensalat | Radieschen | Gurke 19.00
Frühlingszwiebeln | Bündner Rohschinken
summer barley salad | radishes | cucumber
spring onion | Grisons raw ham

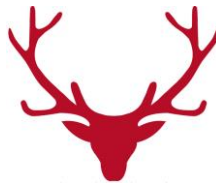
Randen Carpaccio | Grisini | Samnauner Bergkäse  18.00
Meerrettich | Kräuteröl
beetroot carpaccio | grissini | Samnaun mountain cheese 
horseradish | herb oil

SUPPEN

SOUPS



Bündner Gerstensuppe | Gemüse | Gerste | Bündnerfleisch 13.00
Grisons barley soup | vegetables | barley | Grisons dried beef

Gurken-Kräuter-Kaltschale | Buttermilch | Brot Chip | geröstete Kerne  12.00
cold cucumber herb soup | buttermilk | bread chip | roasted seeds 



FÜR ZWISCHENDURCH

FOR A SNACK IN BETWEEN

Samnauner Käse Variation | Apfel | Birnen | hausgemachtes Früchtebrot  27.00
variation of Samnaun cheese | apple | pear | homemade fruit bread 

Bündner Teller | Rohschinken | Bündnerfleisch  31.00
Salsiz | Essiggemüse
Regional platter | raw ham | grisons dried meat 
salsiz sausage | pickled vegetables



Diese Gerichte werden mit Brot und Butter serviert.

These dishes are served with bread and butter.

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Capuns | leichte Kräuterrahmsauce | Fenchel-Orangen-Salat  29.00
capuns | light herb cream sauce | fennel orange salad 

Pizokel Primavera | Spargeln | Spinat | Erbsen | Käse  29.00
"Pizokel" primavera | asparagus | spinach | peas | cheese 

Lammkotelette- rosa gegart | Polenta Schnitte | Zucchini | Bund Karotten  46.00
lamb chop | polenta slice | zucchini | carrots 

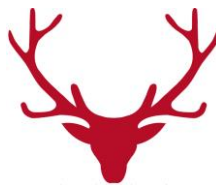
Hausgemachte Rösti

Homemade rösti

- **Rauchlachs | Gurkensalat | Dill** 27.00
salmon | cucumber salad | dill

- **Burrata | Tomaten | Basilikum**   26.00
burrata | tomatoes | basil

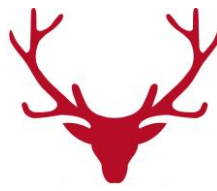
- **Feta | Aprikosen | Thymian**   22.00
feta | apricos | thyme



KLASSIKER

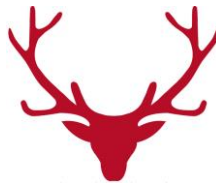
CLASSIC

Gemischter Salat  <i>mixed salad</i> 	13.00
Lattich Salat Cremiger Dressing Radieschen Frühlingszwiebel  <i>lettuce salad creamy dressing radishes spring onions</i> 	13.00
Consommè "Flädli" Gemüse <i>consommè "Flädli" vegetables</i>	12.00
Spaghetti Tomatensauce   <i>spaghetti tomato sauce</i>  	17.00
Spaghetti Bolognese  <i>spaghetti bolognese</i> 	23.00
Rindsfilet Kräuterbutter gebratener Lauch Kartoffelkräpfen <i>beef tenderloin herb butter fried leek potato fritters</i>	49.00
Wiener Schnitzel Gurken-Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone <i>«Wiener Schnitzel» cucumber potato salad lingonberries lemon</i>	43.00
Zürcher Geschnätzelttes Rösti <i>sliced veal with cream sauce potato rösti</i>	43.00
Zander Knusperli Zitronen Gersotto Spinat Kräuterdip <i>crispy pike perch bites lemon barley risotto spinach herb dip</i>	37.00



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>	
Honig Parfait Alpkräuter pochierte Birne Crumble 	14.00
<i>honey parfait alpine herbs poached pear crumble</i> 	
Meringue Vanilleeis Himbeeren  	14.00
<i>meringue vanilla ice cream raspberries</i>  	
Erdbeer Tiramisu im Glas 	15.00
<i>strawberry tiramisu in a glass</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.

HERKUNFT UNSERER FLEISCH UND FISCHSORTEN: *ORIGIN OF OUR MEAT AND FISH:*

-Rindfleisch aus Österreich, Argentinien*, Australien*, USA*, Brasilien*, Uruguay* und Schweiz
beef from Austria, Argentina, Australia*, USA*, Brazil*, Uruguay* and Switzerland*

-Kalbfleisch aus Deutschland, Italien, Österreich, Niederlande und Schweiz
veal from Germany, Italy, Austria, Netherlands and Switzerland

-Geflügel aus Frankreich & Italien
poultry from France & Italy

-Schweinefleisch aus Österreich
pork from Austria

-Wild aus Österreich, Schweiz, Deutschland und Neuseeland
game from Austria, Switzerland, Germany and New Zealand

-Lamm aus Irland
lamb from Ireland

-Eier und Geflügel aus Freilandhaltung
free-range eggs and poultry

-Lachs aus Norwegen
salmon from Norway

-Zander aus Holland und Deutschland
zander from the Netherlands and Germany

* Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika oder mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

** may have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics or with hormonal enhancers.*