



## „Bergluft macht Appetit!“

Unser Küchenchef Steven Del Regno ist ein waschechter Italiener. Steven & sein Team kochen traditionelle Gerichte aus der Region sowie Italienische Klassiker und zaubern diese modern interpretiert auf Ihre Teller. Lassen Sie sich überraschen und vom stets hohen Niveau verwöhnen.

*Our chef Steven Del Regno is a real "Italian".*

*Steven & his team cook traditional dishes from the region as well as Italian classics and conjure them up on your plate with a modern interpretation. Let us surprise you with the high standard of our cuisine.*

### CHALET SILVRETTA HOTEL & SPA

Zoltán Haász, Gastgeber und Vizedirektor

und das gesamte Chalet-Silvretta Team wünschen Ihnen „an Guata!“

*Zoltán Haász, your Host and Vice Director*

*and the Chalet-Silvretta Team wish you „an Guata!“*

### WARME KÜCHE / KITCHEN

täglich

*daily*

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

*12:00 p.m. until 02:30 p.m.*

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

*06:00 p.m. until 09:00 p.m.*



## SALATE

<b>Gemischter Marktsalat «Silvretta Style»</b> 		13.50
<i>Mixed salad „Silvretta style“</i>		
mit hausgemachtem Dressing		
<i>with homemade dressing</i>		
 wahlweise mit:		
<i>choose with:</i>		
 <b>gebratenen Streifen von der Poulet-Brust</b>	gross	26.00
<i>roasted strips of chicken breast</i>	klein	19.00
 <b>Caesar Salat-Insalata Cesare</b>	gross	27.00
mit gebratenen Garnelen, Parmesan, Sardellen, Kapern und Croûtons		
<i>with fried prawns, parmesan, anchovies, capers and croutons,</i>	klein	19.50
 <b>Nüsslisalat</b> 	gross	19.50
<i>Lamb`s lettuce</i>	klein	14.50
mit Bündnerfleisch und gerösteten Pinienkernen		
<i>with Grisons air dried meat and roasted pine nuts</i>		





## VORSPEISEN & SUPPEN

### VORSPEISEN






<b>Geräucherte Forelle</b> 	24.00
<i>Smoked trout</i> dazu Kohlrabi, Rettich, Karotte und Miso <i>served with kohlrabi, radish, carrot and miso</i>	
<b>Garten-Eden-Superfood Teller</b> 	23.00
<i>Garden Eden Superfood Plate</i> mit pochiertem Ei und gepufften Wildreis <i>with poached egg and puffed wild rice</i>	
<b>Hausgemachte Steinpilzravioli</b> 	28.00
<i>Homemade porcini ravioli</i> dazu schwarzer Trüffel, Baby leaf Mangold und Pecanüsse <i>served with black truffle, baby leaf chard and pecan nuts</i>	

### SUPPEN

<b>Tomaten-Consommé</b>	13.50
<i>Tomato consommé</i> mit Parmaschinken-Crostini <i>with Parma ham crostini</i>	
<b>Flädli-Suppe</b>	9.50
<i>"Flädli" soup</i> Rinder-Consommé mit Flädli <i>Beef consommé with sliced pancakes</i>	
<b>Hummerbisque</b> 	16.50
<i>Lobster bisque</i> mit Garnele <i>with prawn</i>	
<b>Gazpacho</b> 	10.50
<i>Gazpacho</i> mit Gemüse-Einlage <i>with vegetables</i>	



## HAUPTGERICHTE

<b>Rösti "Caprese"</b>   <i>"Rösti Caprese"</i> mit frischen Tomaten, Avocado und Burrata <i>with fresh tomatoes, avocado and Burrata</i>	27.00
<b>Zürcher Geschnetztes</b>  <i>Sliced veal «Zurich style»</i> Rahmgeschnetztes vom Kalb mit frischen Pilzen, Brokkoli und Schweizer Rösti <i>Sliced veal in cream with mushrooms, broccoli and rösti</i>	39.00
<b>Samnauner Capuns</b> <i>Samnaun Capuns</i> In Mangoldblätter gewickelt Päckchen aus Spätzle-Teig, Salsiz und Bündnerfleisch, gekocht in Milchbouillon mit Samnauner Bergkäse überbacken <i>parcel from spaetzle dough wrapped with chard leaves, local salami and Grisons air dried meat boiled in milk bouillon and gratinated with Samnaun cheese</i>	32.00
<b>Südtiroler Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Ricotta</b>  <i>South Tyrolean ravioli filled with spinach and ricotta</i> mit Salbeibutter, mariniertem Baby Spinat und Parmesan <i>with sage butter, marinated baby spinach and parmesan</i>	32.00
<b>Gebratener Schwertfisch mit Caponata Gemüse</b>  <i>Roasted swordfish with caponata vegetables</i> dazu Auberginen-Gnocchi und Zitrusfrüchte <i>with aubergine gnocchi and citrus fruits</i>	36.00



## HAUPTGERICHTE

<b>Ossobuco</b>	39.00
mit Zweierlei Polenta, in Tomatensauce geschmortes Gemüse und Gorgonzolaschaum <i>with two kinds of polenta, vegetables braised in tomato sauce and gorgonzola foam</i>	
<b>Tagliata vom Rind auf Trüffelrisotto</b>	47.00
<b><i>Beef tagliata on truffle risotto</i></b> dazu Wildkräuter-Salat <i>with wild herb salad</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	38.00
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <b><i>Viennese escalope of veal loin</i></b> <i>Served with parsley potatoes and cranberries</i>	
<b>Regionales Rindfleisch vom Grill (medium gebraten)</b> <b><i>Local medium fried beef</i></b>	
Entrecôte	36.00
Filetsteak	47.00

### **AUF VORBESTELLUNG FÜR 2 PERSONEN/ ON RESERVATION FOR 2 PERSONS**

(bis 11:00 Uhr am Vormittag, bitte wenden Sie sich an unsere Reception oder an das Servicepersonal)

*(until 11:00 a.m. ,please contact our reception or the service staff)*

<b>Bistecca Fiorentina</b>	65.00 pro Person
<b><i>Florentine steak</i></b>	65.00 per person
wahlweise mit:	
-Kräuterbutter / herb butter	2.00
-Trüffelmayonnaise/ <i>truffle mayonnaise</i>	4.00
-gegrilltem Gemüse / grilled vegetables	6.50
-Risotto / risotto	9.00
-Petersilienkartoffeln / parsley potatoes	5.00



## DESSERT

<b>Cannolo Siciliano</b>	14.50
<i>Sicilian Cannolo</i>	
frittierte Teigrolle, gefüllt mit Zitronen-Ricotta auf Bailey's Crème dazu hausgemachtes Pistazien Eis <i>deep fried pastry roll filled with lemon ricotta on Bailey's crème served with homemade pistachio ice cream</i>	
<b>Variation vom Tiramisu</b>	14.50
<i>Variation of tiramisu</i>	
Canelloni gefüllt mit Tiramisu-Kaffee-Gel, Streusel und Tiramisu-Espuma <i>Canelloni filled with tiramisu coffee gel, crumble and tiramisu espuma</i>	
<b>Komposition aus Amaretto</b>	14.50
<i>Composition from Amaretto</i>	
Amaretto-Tarte auf Mandel-Crème dazu Disaronno-Schaum <i>Amaretto tart on almond cream with Disaronno foam</i>	
<b>Engadiner Nusstorte</b>	12.50
<i>Engadin nutcake</i>	
mit Waldbeer-Eis und Schlagrahm <i>with berry ice cream and whipped cream</i>	
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	
<i>Homemade apple strudel</i>	
mit	
<i>with</i>	
– Schlagrahm	8.00
– <i>whipped cream</i>	
–Vanillesauce	9.00
– <i>vanilla sauce</i>	
– Vanille Glacé	9.00
– <i>vanilla ice cream</i>	



## HERKUNFT

Unsere Fleischspezialitäten kommen aus Folgenden Ländern:

*Our meat specialities are from following countries:*

Rind/*Beef* Österreich, Argentinien\*, Brasilien\*, Schweiz, Uruguay und Italien

Kalb/*Veal* Deutschland, Österreich, Italien und Schweiz

Huhn/*Chicken* Schweiz, Österreich und Italien

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.*

Unsere Fischspezialitäten kommen aus Folgenden Fanggebieten:

*Our fish specialities are from following fishing grounds:*

Schwertfisch Italien (Wildfang: FAO37)

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*All prices in Swiss francs including VAT.*

Bei Fragen über Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an Ihren Servicemitarbeiter.

*For questions about allergens and used food additives please do not hesitate to contact the service staff.*

Glutenhaltiges Getreide/*Cereals containing gluten*

Schalenfrüchte/*nuts*

Schwefeldioxid/*sulfur dioxide*

Krebstiere/*crustaceans*

Lupinen/*lupins*

Weichtiere/*molluscs*

Sesam/*sesame*

Eier/*eggs*

Milch/*milk*

Soja/*soya*

Erdnüsse/*peanuts*

Fische/*fish*

Sellerie/*celery*

 Diese Gerichte sind Vegetarisch

 *These dishes are vegetarian.*

 Diese Gerichte sind Glutenfrei

 *These dishes are gluten-free.*

Gerichte können vegetarisch oder glutenfrei zubereitet werden. Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal.

*Dishes can be prepared vegetarian or gluten-free. Please ask our service staff.*