



„Bergluft macht Appetit!“

Unser Küchenchef Steven Del Regno und sein Team kochen traditionelle Gerichte aus der Region und verfeinern diese mit einem asiatischen Touch.

Lassen Sie sich von seiner Kreativität überraschen und verwöhnen.

*Enjoy the kitchen from all over the Grisons land refined from our chef Steven Del Regno.
Let yourself be spoiled and surprised by our homemade specialties.*

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 14:00 Uhr – kleine Karte




12 p.m. until 02 p.m. – small menu

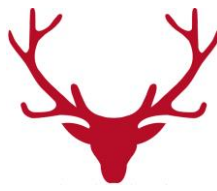
18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

06 p.m. until 09 p.m.



SALATE

Gemischter Marktsalat "Silvretta Style" 		13.50
<i>Mixed salad „Silvretta style“</i>		
mit hausgemachtem Dressing		
<i>with homemade dressing</i>		
wahlweise mit:		
<i>choose with:</i>		
gebratenen Streifen von der Pouletbrust	gross	21.00
<i>roasted strips of chicken breast</i>	klein	16.00
gebratenen Garnelen und gepickelten Kapern	gross	26.00
<i>roasted shrimps and pickled capers</i>	klein	19.50
Variation von der Tomate  		21.00
<i>Tomato variation</i>		
dazu Burrata, Avocado und Basilikumsorbet		
<i>served with burrata, avocado and basil sorbet</i>		
Nüsslisalat 	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

Frisch mariniertes Thunfisch  23.00

Freshly marinated Tuna

mit Papaya, Passionsfrucht, Gurkeneis, Avocado und Koriander-Marinade,
Dashi, und eingelegte Pilze

*with papaya, passion fruit, cucumber ice cream, avocado and coriander,
dashi and pickled mushroom variation*

Sashimi von Hamachi 24.00

Hamachi sashimi

mit Tom Kha Gai, grüner Papaya und Kenia Bohnen, dazu Miso-Eis

with Tom Kha Gai, green papaya, Kenya beans and miso ice cream

SUPPEN

Brennessel Schaumsuppe 13.00

Cream of nettle soup

mit Samnauner Bündnerfleisch

with Samnaun Grisons air dried meat

GurkenkaltSchale 12.00

Cucumber cold bowl

mit gebratener Garnele

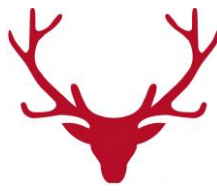
with fried prawn

Flädli-Suppe 9.50

«Flädli» soup

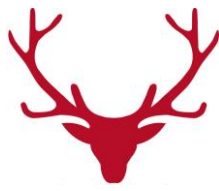
Rinderconsommé mit Flädli

Beef consommé with sliced pancakes



HAUPTGERICHTE

«Chalet Silvretta» Rösti mit Bündnerfleisch und Hirschschenken ☒	24.50
<i>«Chalet Silvretta» Rösti with „Bündnerfleisch“ (air dried local meat) and venison ham dazu mariniertes Blattsalat und gepickelter Rettich with marinated salad and pickled horseradish</i>	
Samnauner Capuns	28.90
<i>Samnaun Capuns</i> In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzleteig, 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>	
Gebratener Red Snapper in Thai-Curry	32.00
<i>Fried red snapper in Thai-Curry</i> mit Asia Gemüse, Sesamreis und Pilze <i>with Asian vegetables, sesame rice and mushrooms</i>	
Zürcher Geschnetzeltes ☒	38.00
<i>Sliced veal «Zurich style»</i> Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit frischen Pilzen, Brokkoli und Schweizer Rösti <i>Sliced veal in cream with mushrooms, broccoli and Rösti</i>	
Gebratene Duroc-Krone	36.00
<i>Roasted Duroc crown</i> mit Waldpilzrisotto und Romanesco <i>with forest mushroom risotto and romanesco</i>	
Zweierlei von der Ente an Teriyaki Sauce	39.00
<i>Two ways from the duck on teriyaki sauce</i> mit Dim Sum, Pak Choi, Shiitake- und Shimeji Pilze, dazu Kimchi <i>with dim sum, pak choi, shiitake and shimeji mushrooms, served with kimchi</i>	
Hausgemachte Pappardelle	28.90
<i>Homemade pappardelle</i> mit Flusskrebse, Schmortomaten und Basilikumpesto <i>with crayfish, braised tomatoes and basil pesto</i>	



HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderschulter vom US Beef	34.00
<i>Braised cattle shoulder of US beef</i>	
dazu eine Variation von der Karotte, Schmorzwiebel, gepickelte Zwiebel und Portweinjus	
<i>with a variation of carrot, braised onions, pickled onions and port wine sauce</i>	
Regionales Rindfleisch vom Grill (medium gebraten)	
<i>Local medium fried beef</i>	
mit Pommes Frites, Gemüse & Kräuterbutter	
<i>with French Fries, vegetables & herb butter</i>	
Entrecôte	36.00
Filetsteak	47.00
Steak «Silvretta Style» (150g Rinderfilet)	49.00
<i>Steak «Silvretta Style» (150g beef fillet)</i>	
mit schwarzem Trüffel, Flusskrebbsravioli, Salicorn und Paprika	
<i>with black truffle, crayfish ravioli, salicorn and peppers</i>	
Hirschgeschnetzeltes	47.00
<i>Sliced venison</i>	
mit Eierschwammerl, Erbsen und Ravioli	
<i>with chanterelle, peas and ravioli</i>	



DESSERT

Variation von hausgemachtem Limoncello <i>Variation of homemade limoncello</i> Limoncello Tarte-Eis und Espuma <i>Limoncello Tarte-ice cream and foam</i>	14.50
Lavendel Crème Brûlée <i>Lavender Crème Brûlée</i> mit Kardamom Eis, frischen Beeren und Schoko Erde <i>with cardamom ice cream, fresh berries and chocolate earth</i> <i>(nicht als Take-Away möglich / not possible for take-away)</i>	13.50
Engadiner Nusstorte <i>Engadin nutcake</i> mit Waldbeereis und Schlagrahm <i>with berry ice cream and whipped cream</i>	9.50
Hausgemachter Apfelstrudel <i>Homemade apple strudel</i> mit <i>with</i>	
– Schlagrahm <i>– whipped cream</i>	8.00
–Vanillesauce <i>– vanilla sauce</i>	9.00
– Vanille Glacé <i>– vanilla ice cream</i>	9.00



HERKUNFT

Unsere Fleischspezialitäten kommen aus Folgenden Ländern:

Our meat specialities are from following countries:

Rind/ <i>Beef</i>	Österreich, Argentinien*, Brasilien*, Schweiz, Uruguay
Schwein/ <i>Pork</i>	Österreich, Südtirol und Schweiz
Kalb/ <i>Veal</i>	Deutschland, Österreich, Italien und Schweiz
Hirsch/ <i>Venison</i>	Schweiz, Österreich
Huhn/ <i>Chicken</i>	Schweiz, Österreich, Italien
Ente/ <i>Duck</i>	Italien, Frankreich

* 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:

Red snapper	Sri Lanka (Wildfang: FAO51)
Thunfisch/ <i>tuna</i>	Sri Lanka (Wildfang: FAO57)
Hamachi/ <i>hamachi</i>	Japan (Zuchtware)

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/ <i>Cereals containing gluten</i>	Eier/ <i>eggs</i>
Schalenfrüchte/ <i>nuts</i>	Milch/ <i>milk</i>
Schwefeldioxid/ <i>sulfur dioxide</i>	Soja/ <i>soya</i>
Krebstiere/ <i>crustaceans</i>	Erdnüsse/ <i>peanuts</i>
Lupinen/ <i>lupins</i>	Fische/ <i>fish</i>
Weichtiere/ <i>molluscs</i>	Sellerie/ <i>celery</i>
Sesam/ <i>sesame</i>	



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.