



SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

„Bergluft macht Appetit!“

Unser Küchenchef Steven Del Regno und sein Team kochen traditionelle Gerichte aus der Region und verfeinern diese mit ihrem Handwerk. Lassen Sie sich von seiner Kreativität überraschen.

Enjoy the kitchen from all over the Grisons land refined from our chef Steven Del Regno.

Let yourself be surprised by our homemade specialties.

CHALET SILVRETTA HOTEL & SPA

Sandra Hinker, Gastgeberin und Vizedirektorin
und das gesamte Silvretta Team wünschen Ihnen „en Guete!“

*Sandra Hinker, your host and Vice Director
and the Silvretta Team wish you „en Guete!“*

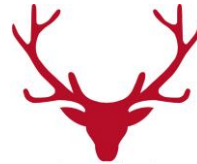
WARME KÜCHE

KITCHEN

täglich
daily

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
12:00hrs until 14:00hrs

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
18:00 hrs until 21:00 hrs



SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Marktsalat "Silvretta Style"

Mixed salad „Silvretta Style“

mit hausgemachtem Dressing

with homemade dressing

wahlweise mit:

choose with:

gebratenen Streifen von der Pouletbrust

roasted strips of chicken breast

gebratenen Garnelen und gepickelten Kapern

roasted shrimps and pickled capers

13.50

19.50

24.50

Caprese

Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum, Avocado und Balsamico

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil, avocado and balsamic

17.50

Nüsslisalat

Lamb's lettuce

mit Bündnerfleisch und gerösteten Pinienkernen

with Bündnerfleisch and roasted pine nuts

19.50

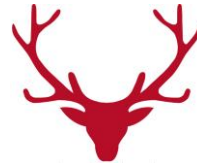
Variation vom Bachsaibling

Variation of brook trout

dazu Kürbis und grüner Apfel

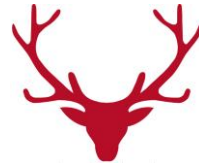
with pumpkin and green apple

22.50





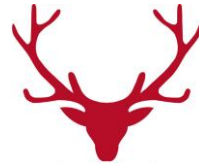
SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

Malfatti <i>Malfatti</i> lauwarme Spinatkäsenocken mit Samnauner Bergkäse, dazu Cherry Tomate und herzhaftes Bündnerfleisch <i>lukewarm spinach-cheese dumplings with cheese from the local dairy, cherry tomato and „Bündnerfleisch“</i>	19.50
Rinderconsommé <i>Beef broth</i> mit Kaspressknödel <i>with „Kaspressknödel“</i>	11.00
Rinderconsommé <i>Beef broth</i> mit Flädli <i>with pancake slices</i>	11.00
Pastinakenschaumsuppe <i>Parsnip soup</i> dazu eine Tarte vom Bündnerfleisch und Tomate <i>with a tarte of „Bündner Fleisch“ and tomato</i>	12.00




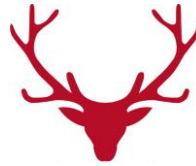
HAUPTGERICHTE

Samnauner Capuns <i>Samnaun Capuns</i> in Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig, Salsiz und Bündnerfleisch, gekocht in Milchbouillon mit Samnauner Bergkäse überbacken <i>parcels from spaetzle wrapped with chard leaves, local salami and „Bündnerfleisch“ (air dried local meat) boiled in milk bouillon and gratinated with Samnaun cheese</i>	22.50
Hausgemachte Tagliatelle  <i>Homemade Tagliatelle</i> dazu Pesto, geröstete Paprika, Cherry Tomate und Ziegenkäse <i>with Pesto, roasted pepper, cherry tomato and goat cheese</i>	26.00
Spaghetti <i>Spaghetti</i> mit Garnelen, Cherry Tomate, Kräutersalat und Knoblauch <i>with shrimps, cherry tomato, herb salad and garlic</i>	24.50
„Chalet Silvretta“ Rösti mit Bündnerfleisch  <i>„Chalet Silvretta“ Rösti with „Bündnerfleisch“ (air dried local meat)</i> dazu mariniertes Blattsalat und gepickelter Rettich <i>with marinated salad and pickled horseradish</i>	24.00



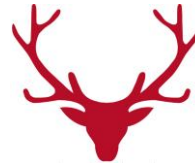
HAUPTGERICHTE

Sous vide gegarter Winterkabeljau Sous vide cooked winter codfish auf Getreide mit Sellerie und Soja <i>with grain, celery and soy</i>	29.00
Zürcher Geschnnetzelttes  Zurich ragout Rahmgeschnnetzelttes vom Kalb mit frischen Pilzen und Schweizer Rösti <i>Zurich style veal in cream with mushrooms and Rösti</i>	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Deep fried Viennese escalope in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>freshly fried in clarified butter, parsley potatoes and cranberries</i>	32.00
Geschmortes Gulasch von der Duroc-Schweinebacke Braised goulash of Duroc-pork cheek dazu gedämpfter Brioche, geschmorte Paprika und Zwiebel-Kräutersalat <i>with steamed brioche, braised pepper and onion-herb salad</i>	34.00
Duett vom Almrind Duet of beef geschmorte Backe und gebratenes Rinderfiletstück an Petersilienwurzel und Kartoffelpaunzen <i>braised cheek and roasted filet with parsley and potatoes</i>	43.00
Regionales Rindfleisch vom Grill (medium gebraten) Local medium fried beef mit Pommes Frites, Gemüse & Kräuterbutter <i>with French Fries, vegetables & herb butter</i>	
Entrecôte	34.00
Filetsteak	43.00



FÜR UNSERE KLEINEN

Kleiner gemischter Kindersalat <i>Small mixed salad</i>	9.00
Rinderconsommé Beef broth mit Nudeln und Wiener Würstchen <i>with noodles and Viennese sausages</i>	6.50
Rinderconsommé Beef broth mit Flädli <i>with sliced pancake</i>	6.00
Gebackene Fischstäbchen <i>Fried fish sticks</i> mit frischem Gemüse & Petersilienkartoffeln <i>with fresh vegetables & parsley potatoes</i>	12.00
Kleines Schnitzel Wiener Art <i>Deep fried escalope</i> vom Huhn, dazu Pommes Frites <i>of chicken with French Fries</i>	11.50
Spaghetti oder Lasagne <i>Spaghetti or Lasagne</i> mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	9.00
Crêpe <i>Crêpe</i> mit einer Kugel Glacé (Schokolade, Erdbeer oder Vanille) <i>with ice cream</i> <i>(chocolate, strawberry or vanilla)</i>	7.00



DESSERT

Crème brûlée von der Vanille <i>Vanilla crème brûlée</i> mit Mango und Beere <i>with Mango and berries</i>	13.50
Engadiner Nusstorte <i>Engadin nutcake</i> mit Waldbeereis und Schlagrahm <i>with berry ice cream and whipped cream</i>	9.50
Fruchtige Zitronentarte <i>Lemon tarte</i> dazu hausgemachtes Himbeersorbet und Himbeere <i>with homemade sour cream ice and fruits</i>	13.00
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
– Vanilleeis <i>– vanilla ice cream</i>	9.00



HERKUNFT

Unsere Fleischspezialitäten kommen aus folgenden Ländern:

Rind

Kalb

Duroc Schwein

Lamm

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

Österreich, Argentinien*, Brasilien*, Schweiz, Uruguay*, Irland, USA*

Deutschland, Österreich, Italien und Schweiz

Österreich

Neuseeland, Irland

Unsere Fischspezialitäten kommen aus folgenden Fanggebieten:

Bachsaibling

Kabeljau

Nordsee FAO-Gebiet Nr. 27

Nordsee FAO-Gebiet Nr. 27

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

For questions in regards to allergies 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

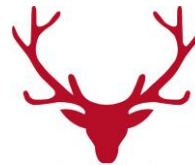
 These dishes are gluten-free.

Gerichte können Vegetarisch oder Glutenfrei zubereitet werden.

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal

Other dishes can be prepared vegetarian or gluten-free.

Please ask your service staff.



GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Moët & Chandon, Piccolo	2dl	38.00
Prosecco Valdobbiadene, Canella	1dl	8.00

WEISSWEINE

Riesling x Sylvaner, Malans 2017 Von Salis, Graubünden, Schweiz	1dl	7.50
Grüner Veltliner Kamptal, 2017 Fred Loimer, Langenlois, Kamptal, Österreich	1dl	7.50
Chardonnay Unplugged, 2016 Weingut Reeh, Andau	1dl	7.00

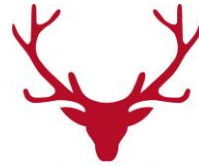
ROTWEINE

Maienfelder Pinot Noir, 2017 Von Salis, Jenins, Graubünden, Schweiz	1dl	9.-
Insoglio del Cinghiale IGT, 2017 Tenuta di Biserno, Bibbona	1dl	8.50
Südtiroler Lagrein, 2018 Kellerei Bozen, Südtirol, Italien	1dl	7.5

SÜSSWEIN

Château Lange Réglat AC, 2012 Sauternes, Bordeaux, Frankreich	5cl	9.-
--	-----	-----

Gerne servieren wir Ihnen auch Weine aus unserer grossen Weinkarte.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.



GETRÄNKE

BIERE

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass
Appenzeller Säntis Kristall vom Fass

30cl 5.00
50cl 6.50

Biera Engiadinaisa in der Bügelflasche

33cl 6.00

Franziskaner Weissbier
Franziskaner Hefe dunkel

50cl 6.80
50cl 6.80

Clausthaler Classic, alkoholfrei
Erdinger Weissbier, alkoholfrei

33cl 5.00
50cl 6.80



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Allegra (Mineralwasser ohne Kohlensäure)	35cl / 100 cl	5.00 / 9.20
Passugger (Mineralwasser mit Kohlensäure)	35cl / 100 cl	5.00 / 9.20
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft	30cl / 50cl	5.00 / 7.50
Cranberry-, Johannesbeer-, Tomaten-, Birnen-, Granatapfel-, Ananassaft	30cl / 50cl	6.00 / 8.00
Schorle	30cl / 50cl	6.00 / 8.00
Rivella rot oder blau	33cl	5.00
Coca Cola, Coke zero	33cl	5.00
Sprite	33cl	5.00
Fanta	33cl	5.00
Mezzo Mix	33cl	5.00
Almdudler	35cl	5.00
Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	20cl	5.50
Red Bull	25cl	7.00
Sanbitter	20cl	5.00



GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Tasse Messmer Tee	4.20
Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast, Rooibos Vanille, Waldbeere, Kräuter, Green - Jasmin, Green - Bancha, Pfefferminze, Verbene, Hagebutte, Ingwer - Pflaume	
Kanne Messmer Tee	5.70
Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast, Rooibos Vanille, Waldbeere, Kräuter, Green - Jasmin, Green - Bancha, Pfefferminze, Verbene, Hagebutte, Ingwer - Pflaume	
Kaffee	4.00
Espresso, Ristretto	3.80
Doppelter Espresso	5.00
Cappucino, Milchkaffee	5.00
Latte Macchiato	5.20
Latte Macchiato mit Caramel- oder Haselnuss-Sirup	5.20
Kaffee Mélange	5.30
Heisse Schokolade (Caotina surfin) oder Ovomaltine	4.50
Schokolade Mélange	5.80
Schokolade Lumumba	8.00
Irish Coffee	9.30
Coretto Grappa	7.50
Tee mit Rum	6.40
Apfelpunsch (Alkoholfrei)	5.00
Jägertee	6.50
Glühwein	6.50