



## 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

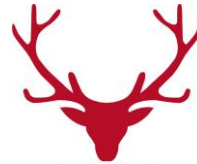
*Daily*

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

*12:00 hrs until 14:00 hrs*

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*

gebratenen Streifen vom Rinderrücken

*roasted strips of beef*

13.50

19.50

24.50

25.50

### Caprese

*Caprese*

Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Balsamico

*Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and balsamic*

17.50

### Nüsslissalat

*Lamb`s lettuce*

mit Bündnerfleisch und gerösteten Pinienkernen

*with Bündnerfleisch and roasted pine nuts*

19.50

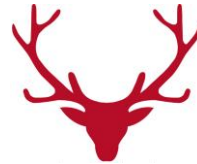
### Kalbscarpaccio

*Carpaccio from veal*



dazu kandierte Nüsse, Kräutersalat und Blutorange

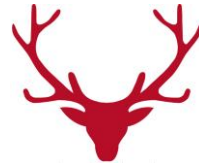
*with candied nuts, herbs salad and orange*

22.50








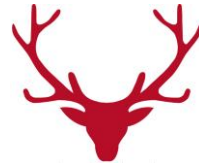
## SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

<b>Ceviche vom Heilbutt</b>   <i>Ceviche from halibut</i> dazu Ananas, Avocado, Cherry Tomaten und Focaccia <i>with pineapple, avocado, cherry tomatoes and Focaccia</i>	19.00
<b>Malfatti</b> <i>Malfatti</i> lauwarme Spinatkäsenocken mit Samnauner Bergkäse, dazu Strauchtomatenragout und herzhaftes Bündnerfleisch <i>lukewarm spinach-cheese dumplings with cheese from the local dairy, tomato ragout and „Bündnerfleisch“</i>	19.50
<b>Rinderconsommé</b> <i>Beef broth</i> mit Kaspressknödel <i>with „Kaspressknödel“</i>	11.00
<b>Rinderconsommé</b> <i>Beef broth</i> mit Flädli <i>with pancake slices</i>	11.00
<b>Hühnerconsommé</b> <i>Chicken broth</i> mit Ravioli und Gemüsejulienne <i>with Ravioli and sliced vegetables</i>	12.00
<b>Karotten-Ingwercremesüppchen</b> <i>Carrot-Ginger soup</i> dazu eine Kartoffelteigtasche gefüllt mit Räucherlachs <i>with smoked salmon in filled potato dough</i>	12.00





## HAUPTGERICHTE

<b>Samnauner Capuns</b>	22.50
<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“ boiled in milk bouillon and gratinated with Samnaun cheese</i>	
<b>Ofenkartoffel</b> 	
<i>Baked potato</i>	
mit Speck an Rucolasalat	18.50
<i>with bacon and rucola salad</i>	
mit Gemüse und Ziegenkäse an Rucolasalat 	20.50
<i>with vegetables and goat cheese and rucola salad</i>	
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> 	26.00
<i>Homemade Tagliatelle</i>	
dazu Pesto, geröstete Paprika, Cherrytomaten und Ziegenkäse	
<i>with Pesto, roasted pepper, tomatoes and goat cheese</i>	
<b>Haugemachte Spaghetti</b>	24.50
<i>Homemade Spaghetti</i>	
mit Garnelen, Burrata, Cherry Tomate und Knoblauch	
<i>with shrimps, burrata, cherry tomato and garlic</i>	
<b>„Chalet Silvretta“ Rösti mit Bündnerfleisch</b> 	24.00
<i>„Chalet Silvretta“ Rösti with „Bündnerfleisch“</i>	
dazu mariniertes Blattsalat und gepickelter Rettich	
<i>with marinated salad and pickled horseradish</i>	
<b>Melanzane Gnocchi</b> 	25.00
<i>Melanzane Gnocchi</i>	
mit mediterranem Gemüseragout und Basilikumschaum	
<i>with mediterranean vegetables ragout and basil foam</i>	



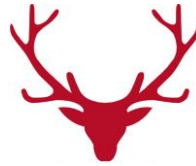
## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratener Wolfsbarsch</b>  <b>Roasted sea bass</b> auf Parmesanrisotto, Zitrusfrüchte und Blumenkohl <i>with Parmesan risotto, citrus and cauliflower</i>	29.00
<b>Zürcher Geschnnetztes</b>  <b>Zurich ragout</b> Rahmgeschnnetztes vom Kalb mit frischen Pilzen und Schweizer Rösti <i>Zurich style veal in cream with mushrooms and Rösti</i>	34.00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <b>Deep fried Viennese escalope</b> in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>freshly fried in clarified butter, parsley potatoes and cranberries</i>	32.00
<b>Geschnnetztes vom heimischen Hirsch</b> <b>Ragout of native deer</b> Waldpilzschlutzkrapfen, Feige und Birnenrotkaut <i>Wild mushroom dumplings, fig and pear-red cabbage</i>	39.00
<b>Rehragout</b> <b>Venison ragout</b> mit Spätzle, Schwarzwurzel und Kürbis <i>with spaetzle, black salsify and pumpkin</i>	39.00



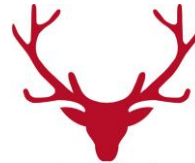
## HAUPTGERICHTE

<b>Duett vom Almrind</b>	43.00
<b>Duet of beef</b>	
geschmorte Backe und gebratenes Rinderfiletstück an Petersilienwurzel und Kartoffelpaunzen <i>braised cheek and roasted filet with parsley and potatoes</i>	
<b>Geschmorte Rinderschulter vom US Beef</b>	34.00
<b>Braised cattle sholder of US beef</b>	
dazu eine Variation der Karotte, Schmorzwiebel, gepickelte Zwiebel und Portweinjus <i>with variation of carrot, braised onions, pickeld onions and port wine sauce</i>	
<b>Regionales Rindfleisch vom Grill (medium gebraten)</b>	
<b>Regional medium fried beef</b>	
mit Pommes Frites, Gemüse & Kräuterbutter <i>with French Fries, vegetables &amp; herb butter</i>	
Entrecôte	34.00
Filetsteak	43.00
<b>Tagliata vom Almrind</b>	30.50
<b>Sliced steak of beef</b>	
mit Rucola, Cherry Tomaten, Portweinschalotten und Parmesanspänen <i>with rucola, cherry tomatoes, port sauce and Parmesan</i>	



FÜR UNSERE KLEINEN

<b>Kleiner gemischter Kindersalat</b> <i>Small mixed salad</i>	9.00
<b>Rinderconsommé</b> <b>Beef broth</b> mit Nudeln und Wiener Würstchen <i>with noodles and Viennese sausages</i>	6.50
<b>Rinderconsommé</b> <b>Beef broth</b> mit Flädli <i>with sliced pancake</i>	6.00
<b>Gebackene Fischstäbchen</b> <i>Fried fish sticks</i> mit frischem Gemüse & Petersilienkartoffeln <i>with fresh vegetables &amp; parsley potatoes</i>	12.00
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> <i>Deep fried escalope</i> vom Huhn, dazu Pommes Frites <i>from chicken with French fries</i>	11.50
<b>Spaghetti</b> <i>Spaghetti</i> mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	9.00
<b>Crêpe</b> <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

#### *Crème brûlée*

von der Vanille mit Passionsfrucht und Erdbeere  
*from Vanilla with passion fruit and strawberry*

13.50

### Engadiner Nusstorte

#### *Engadin nutcake*

mit Waldbeereis und Schlagrahm  
*with berry ice cream and whippe cream*

9.50

### Frozen Joghurt

#### *Frozen yoghurt*

dazu weisse Schokolade, Limette und Kokosnuss-Ananas Eis  
*with white chocolate, lime and coconut-pinapple ice cream*

13.50

### Zitronentarte

#### *Lemon tarte*

mit einer Variation von der Himbeere  
*with a variation of raspberry*

13.00

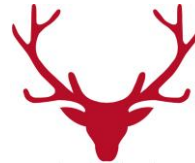
### Hausgemachter Apfelstrudel

#### *Homemade apple strudel*

mit  
*with*

- Schlagrahm 8.00
- *whipped cream*
- Vanillesauce 9.00
- *vanilla sauce*
- Vanilleeis 9.00
- *vanilla ice cream*





## HERKUNFT

Unsere Fleischspezialitäten kommen aus folgenden Ländern:

Rind

Schwein

Kalb

Hirsch

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

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

Österreich, Südtirol und Schweiz

Deutschland, Österreich, Italien und Schweiz

Schweiz, Österreich

Unsere Fischspezialitäten kommen aus folgenden Fanggebieten:

Heilbutt

Loup de Mer (Wolfsbarsch)

Arktischer Ozean FAO-Gebiet Nr. 18

Nordwestatlantik FAO-Gebiet Nr. 21

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 Superiore DOCG, Canella	1dl	8.00

### WEISSWEINE

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

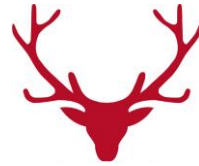
### ROTWEINE

Maienfelder Pinot Noir, 2016 Von Salis, Jenins, Graubünden, Schweiz	1dl	9.-
Insoglio del Cinghiale IGT, 2016 Tenuta di Biserno, Bibbione	1dl	8.50
Sudtiroler Lagrein, 2017 Kellerei Bozen, Südtirol, Italien	1dl	7.5

### SÜSSWEIN

Château Lange Réglat AC, 2010 Sauternes, Bordeaux, Frankreich	5cl	9.-
--	-----	-----

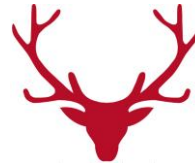
Gerne servieren wir Ihnen auch Weine aus unserer grossen Weinkarte.  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.



GETRÄNKE

**BIERE**

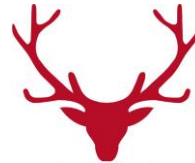
Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	30cl	5.00
Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	50cl	6.50
Biera Engiadinaisa in der Bügelflasche	33cl	6.00
Erdinger Weissbier	50cl	6.80
Erdinger Hefe dunkel	50cl	6.80
Clausthaler Classic, alkoholfrei	33cl	5.00
Erdinger Weissbier, alkoholfrei	50cl	6.80



## 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	