



„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

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 Poulet-Brust	gross	26.00
<i>roasted strips of chicken breast</i>	klein	19.00
 Caesar Salat-Insalata Cesare	gross	27.00
mit gebratenen Garnelen, Parmesan, Sardellen, Kapern und Croûtons		
<i>with fried prawns, parmesan, anchovies, capers and croutons,</i>	klein	19.50
 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

Carpaccio vom Thunfisch 	26.00
<i>Tunacarpaccio</i> mit Austern, Zuckerschoten, Olive und Traubensorbet <i>with oysters, sugar snaps, olive and grape sorbet</i>	
Geräucherte Forelle 	24.00
<i>Smoked trout</i> dazu Kohlrabi, Rettich, Karotte und Miso <i>served with kohlrabi, radish, carrot and miso</i>	
Garten-Eden-Superfood Teller 	23.00
<i>Garden Eden Superfood Plate</i> mit pochiertem Ei und gepufften Wildreis <i>with poached egg and puffed wild rice</i>	
Hausgemachte Steinpilzravioli 	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

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



HAUPTGERICHTE

Rösti "Caprese"   <i>"Rösti Caprese"</i> mit frischen Tomaten, Avocado und Burrata <i>with fresh tomatoes, avocado and Burrata</i>	27.00
Zürcher Geschnetztes  <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
Samnauner Capuns <i>Samnaun Capuns</i> In Mangoldblätter gewickeltes 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
Südtiroler Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Ricotta  <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
Gebratener Schwertfisch mit Caponata Gemüse  <i>Roasted swordfish with caponata vegetables</i> dazu Auberginen-Gnocchi und Zitrusfrüchte <i>with aubergine gnocchi and citrus fruits</i>	36.00
Hausgemachte Tagliatelle "cozze e vongole"  <i>Homemade tagliatelle "cozze e vongole"</i> mit Schwert-, Venus- und Miesmuscheln <i>with scallop, clams and mussels</i>	32.00



HAUPTGERICHTE

Ossobuco 39.00
mit Zweierlei Polenta, in Tomatensauce geschmortes Gemüse und Gorgonzolaschaum
with two kinds of polenta, vegetables braised in tomato sauce and gorgonzola foam

Tagliata vom Rind auf Trüffelrisotto 47.00
Beef tagliata on truffle risotto
dazu Wildkräuter-Salat
with wild herb salad

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 38.00
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Viennese escalope of veal loin
Served with parsley potatoes and cranberries

Regionales Rindfleisch vom Grill (medium gebraten)
Local medium fried beef

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)

Bistecca Fiorentina 65.00 pro Person
Florentine steak 65.00 per person

wahlweise mit:

-Kräuterbutter / herb butter 2.00

-Trüffelmayonnaise/ *truffle mayonnaise* 4.00

-gegrilltem Gemüse / grilled vegetables 6.50

-Risotto / risotto 9.00

-Petersilienkartoffeln / parsley potatoes 5.00



DESSERT

Cannolo Siciliano	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>	
Variation vom Tiramisu	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>	
Komposition aus Amaretto	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>	
Engadiner Nusstorte	12.50
<i>Engadin nutcake</i>	
mit Waldbeer-Eis und Schlagrahm <i>with berry ice cream and whipped cream</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel	
<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:

Thunfisch/*tuna* Sri Lanka (Wildfang: FAO57)

Stör Österreich (Zuchtware)

Schwertfisch Italien (Wildfang: FAO37)

Muscheln Italien (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/*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.