

Silvaplana DINE AROUND

«TSCHAINA» MENÜ FÜR ALLE
KREATIVES 4-GANG-MENÜ FÜR CHF 55.–

Die Wirte von Silvaplana und Surlej kreieren exklusive 4-Gang Dine Around-Menüs zum Spezialpreis von CHF 55.– pro Person (ohne Getränke).

Unbedingt ausprobieren und 10 unterschiedliche Dine Around-Menüs geniessen.

Reserviere im Voraus mit dem Stichwort «Dine Around» im gewünschten Restaurant und profitiere vom einmaligen Angebot. Ganzjährig gültig jeweils von Sonntag bis Donnerstag, ausgenommen an Feiertagen.

Bitte beachte die Öffnungszeiten der Restaurants.

Kreatives
4-Gang-Menü
ZUM SPEZIALPREIS

von
CHF 55.–



mehr Infos



©Restaurant Pizzeria Mulets

SILVAPLANA
ENGADIN-CORVATSCH

follow us



@silvaplana.engadin #mysilvaplana

i-Lounge 3303 | T +41 81 838 70 90 | tourismus@silvaplana.ch | www.silvaplana.ch

NIRA ALPINA STARS RESTAURANT

niraalpina.com | T +41 81 838 69 69



NIRA ALPINA
SWITZERLAND

Menü

Gemüsesalat «süss-sauer»
Blattsalat, Karotte,
Rettich, Gurke, geröstete
Erdnüsse, Sesam
Tom Yam Gung
Tomate, Curry, Limette,
Zitronengras, Pleos
Red Thai- Curry
mit Pouletstreifen
Kefen, Lauch, rote Zwiebel,
Minimais, Karotte,
Jasminreis
Crème Brulé
Zitronengras

HOTEL CHESA SURLEJ

chesa-surlej.ch | T +41 81 838 75 75



chesa surlej
hotel

Menü

Sciatt auf Salatbett
Knusprige, frittierte
Buchweizenbällchen
mit warmen Alpkäsekern
Bündner Gerstensuppe
Double Entrecôte
auf sautierten Steinpilzen
mit Country Potatoes
und frischem Marktgemüse
Kleines Marronitörtchen

CONRAD'S MOUNTAIN LODGE

cm-lodge.com | T +41 81 828 83 83



Conrad's Easy
RESTAURANT

Menü

Aperitivo
Spumante & Grissini
mit Gazpacho-Dip
Vitello tonnato
Pizza Gourmet
Tiramisù

RESTAURANT 3303

corvatsch.ch | T +41 81 838 73 60
Nur Mittagsmenu



Menü

Hausgemachter
Gemüstrudel
mit Cherrytomaten – Confit
Polentacremesuppe
mit Rustiko Croûtons
Corvatsch Meatballs
mit Polenta Taragna,
Tomatensauce und Gemüse
Edelweiss Panna Cotta
mit Feigen Coulis

THE HUT

thehut.engadin@gmail.com
T +41 81 740 45 38

The
HUT
Wine Food & Wood



Menü

Zucchini Carpaccio
mit Fiore Sardo
und Pinienkerne
Gnocchi mit Ragout
Gebratene Schweinehaxe
mit Kartoffelstampf
und Birne Kaiser
Milchflan

Gewinne ein
Dine Around-Menü
für 2 Personen!

WETTBEWERB

Mach mit bei unserem Wettbewerb!
Gehe auf www.silvaplana.ch/dinearound,
fülle das Formular aus und beantworte zwei Fragen.
Einmal im Monat wird unter den Einsendungen
mit den richtigen Antworten
ein Dine Around-Menü für
2 Personen verlost.

Viel Glück!

(Es gelten die AGB's der Gemeinde Silvaplana)

thailando
RESTAURANT | LOUNGE | SHOW CUISINE

THAILANDO

by Albana Hotel
hotelalbana.ch | T +41 81 838 78 78



Thailando Top Appetizers

Tom Kha Hed
Pikante Pilzsuppe

Gang Kiew Warn Gai
Grüner Thai Curry

Preow Waan Gai
Gebackene Pouletbruststücke
mit Süss-Sauer-Sauce

Phad Nam Mun Hoy Neau
Rindfleisch an Austernsauce

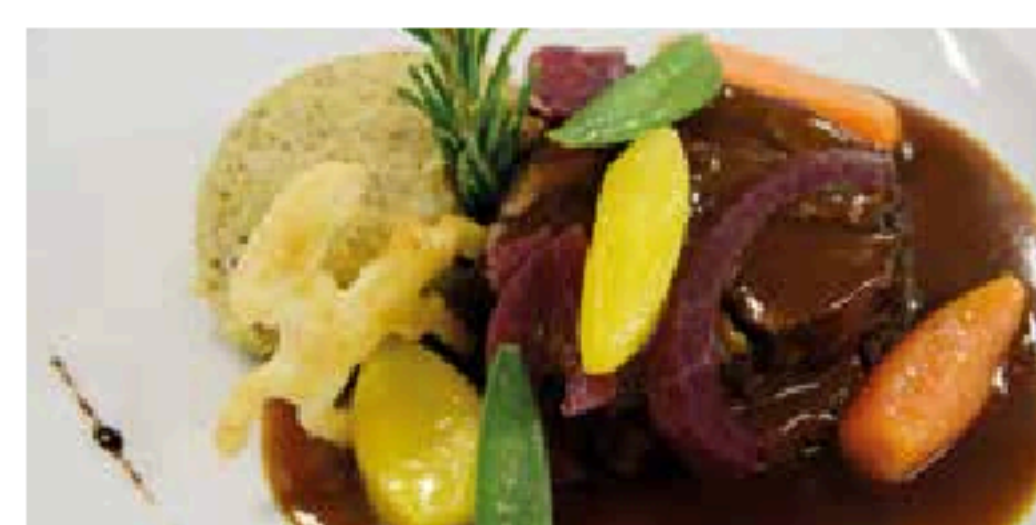
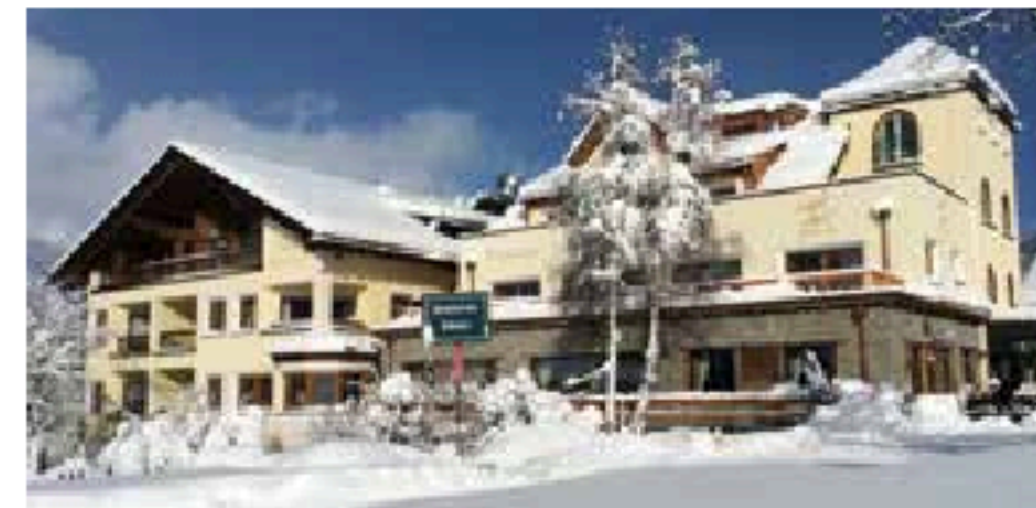
Phad Pak Ruammit
Thailändisches Wokgemüse

Kaow Phad Parfümreis

Gluoy Thord Tailando Polamai
Exotische Früchte mit frittiertem
Banane und Glacekomposition

HOTEL BELLAVISTA

bellavista.ch | T +41 81 838 60 50



Menü

Kürbis-Ingwer-Suppe
mit feiner Räuchlachs-Rosette
Spinatsalat
an Balsamico-Dressing
mit getrockneten Tomaten
und Artischocken
Hirschpfeffer «Val Roseg»
mit Rotkraut, Steinpilzen
und Spätzli
Dessert «Bellavista»

RESTORANT PIZZERIA MULETS

mulets.ch | T +41 81 828 85 82

mulets
RESTORANT | PIZZERIA

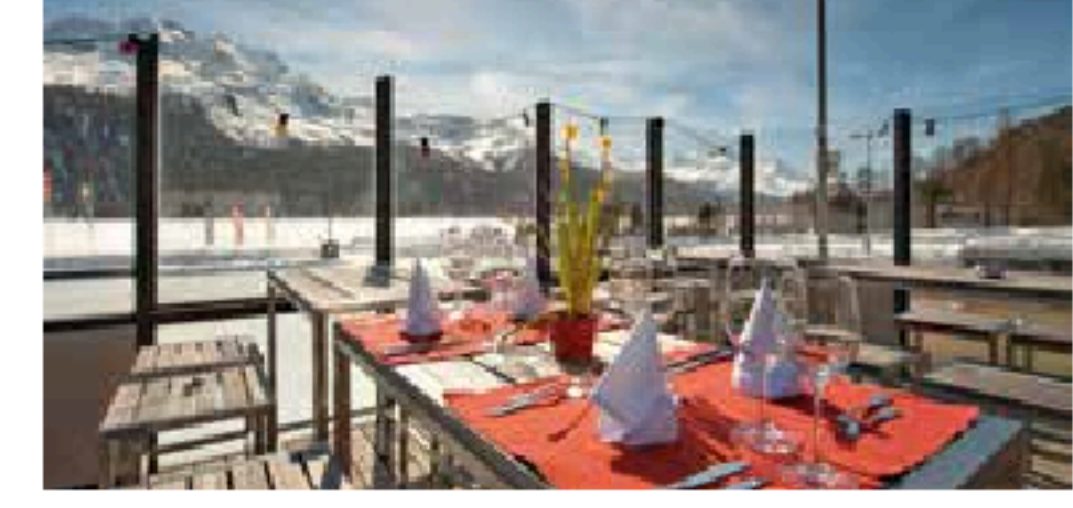
Menü

Fior di Capra
frischer Ziegenkäse
mit Feigensenf und
Salatbouquet

Tagessuppe

Teriyaki Chicken
Japanische Spezialität
mit Pouletstreifen sweet
and sour in Ananas
serviert mit Jasminreis

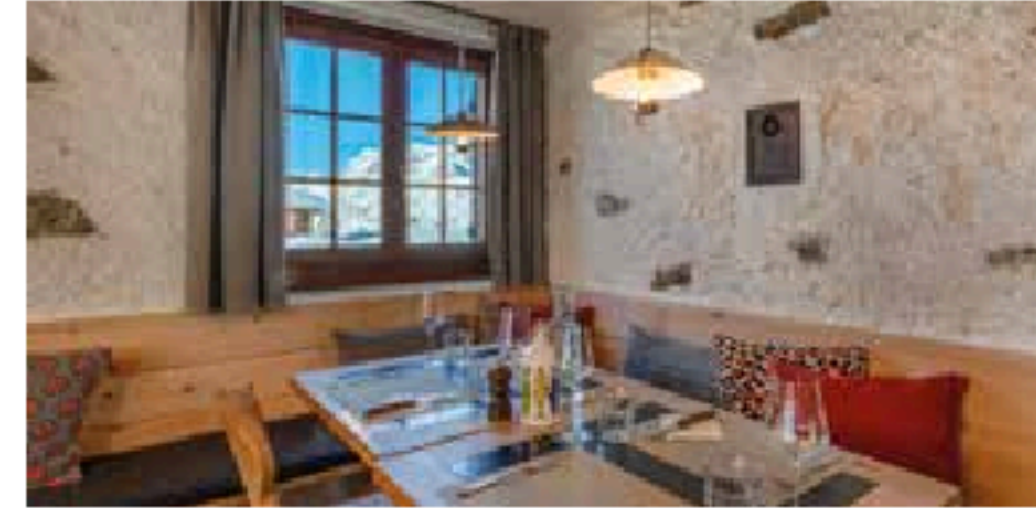
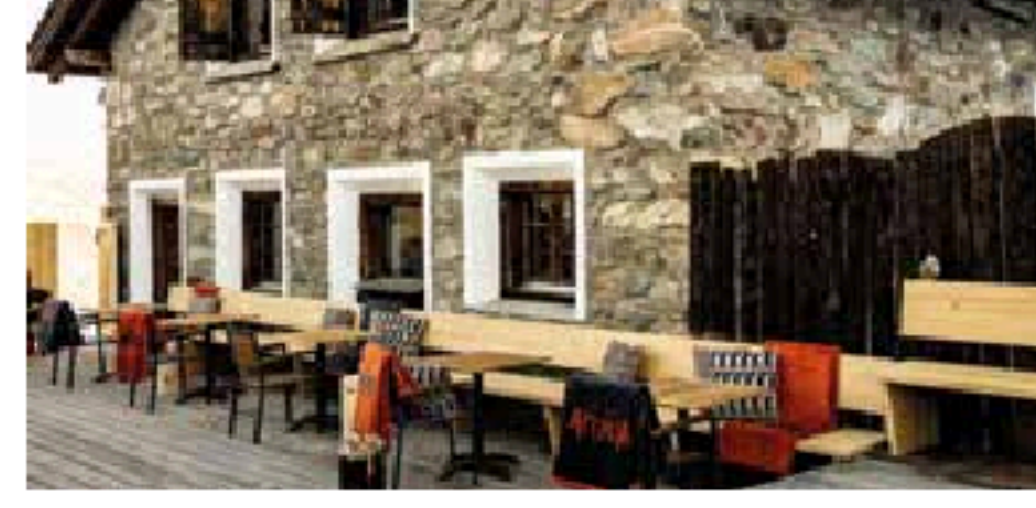
Schokoladensoufflé
mit Vanilleis und
Schlagrahm



ALPETTA

alpetta.ch | T +41 81 828 86 30
Nur Mittagsmenu

Gallida Alpina
ALPETTA



Menü

Bunter Wintersalat
mit gerösteten Kernen an
Haussauce
Getrüffelte Blumenkohlsuppe
Älplermagronen
mit Bergkäse und Apfelmus
(mit oder ohne Speck)
Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster

POPUP HOCHZWEI

T +41 81 322 26 26
klinke.gastro@gmail.com

POPUP
made by hand

Menü

Piementos de Padron

Rindstatar Special

Knuspriger Schweinebauch
Quitten, Portwein,
Süsskartoffeln Rosenkohl

Tiramisu
«lukasz Style»

