

## Winter 2025/26

# 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 9 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.





©Conrad's Mountain Lodge

*Kreatives*  
*4-Gang-Menü*  
**ZUM SPEZIALPREIS**  
VON CHF **55.–**



**Mehr Infos!**  
[silvaplana.ch/packages](https://silvaplana.ch/packages)

**SILVAPLANA**  
ENGADIN - CORVATSCH

*follow us*   @silvaplana.engadin #mysilvaplana  
i-Lounge 3303 | T +41 81 838 70 90 | [tourismus@silvaplana.ch](mailto:tourismus@silvaplana.ch) | [silvaplana.ch](https://silvaplana.ch)

### NIRA ALPINA STARS RESTAURANT

[niraalpina.com](https://niraalpina.com) | T +41 81 838 69 69



NIRA ALPINA  
SWITZERLAND

### Menü

#### Pani Puri

Kichererbsen Püree, Tahina,  
Knoblauch, Olivenöl, Sesam,  
libanesisches Mini Pita Brot

#### Tom Yam Talay

Tomate, Curry, Limette,  
Zitronengras, Pleos, Kabeljau,  
Zander, Crevette, Koriander

#### Butter-Chicken

Jasminreis

#### Kokoseis

Mango-Passionsfrucht

### HOTEL CHESA SURLEJ

[chesa-surlej.ch](https://chesa-surlej.ch) | T +41 81 838 75 75



**chesa surlej**  
hotel

### Menü

**Sciatt auf Salatbett**  
knusprige, frittierte  
Buchweizenbällchen mit  
warmem Alpkäsekern

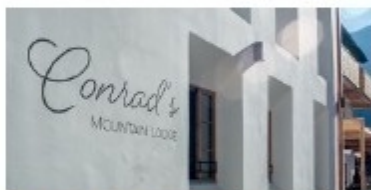
#### Bündner Gerstensuppe

**Hauspiess**  
mit Rindfleisch und Speck  
im Holzboot serviert  
mit Pommes Frites und  
pikanter Aurora Sauce

**Kleines Marronitörtchen**

### CONRAD'S MOUNTAIN LODGE

[cm-lodge.com](https://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](https://corvatsch.ch) | T +41 81 838 73 60

Nur Mittagsmenu



  
Corvatsch 3303  
Disvokazza & Lagello

### Menü

**Gebratenes Lachsfilet**  
Salat, geschmorte Cherry-  
Tomaten an Vinaigrette mit  
fementiertem Knoblauch

**Kastaniensuppe**  
mit Steinpilzen und  
frischen Kräutern

**Kalbsaxe**  
mit hausgemachter Gremo-  
lata, serviert mit Safranrisotto

**Marroni Soufflé**  
Vanilleeis, Waldberrensauce





# Gewinne ein Dine Around-Menü für 2 Personen! WETTBEWERB

Mach mit bei unserem Wettbewerb! Gehe auf [www.silvaplane.ch/dinearound](http://www.silvaplane.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

by Albana Hotel  
[hotelalbana.ch](http://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 Thailando Polamai**  
*Exotische Früchte mit frittierte Banane und Glacekomposition*

## HOTEL BELLAVISTA

[bellavista.ch](http://bellavista.ch) | T +41 81 838 60 50



## Menü

**Kürbis-Ingwer-Suppe**  
*mit feiner Rauchlachs-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](http://mulets.ch) | T +41 81 828 85 82



## Menü

**Fior di Capra**  
*frischer Ziegenkäse mit Früchtesenf und Salatbouquet*

**Tagessuppe**

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

**Schokoladensoufflé**  
*mit Vanilleeis und Schlagrahm*



## ALPETTA

[alpetta.ch](http://alpetta.ch) | T +41 81 828 86 30  
Nur Mittagsmenu



## Menü

**Bunter Wintersalat**  
*mit gerösteten Kernen an Haussauce*

**Getrüffelte Blumenkohlsuppe**

**Äiplermagronen**  
*mit Bergkäse und Apfelmus (mit oder ohne Speck)*

**Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**



## POPUP<sup>2</sup>

[popup-silvaplane.ch](http://popup-silvaplane.ch)  
T +41 81 322 26 26



Restaurant | Aperio Food Wine

## Menü

**Piementos de Padron**

**Rindstatar Special**

**PopUp<sup>2</sup> Pasta**  
*Pinienkerne, Tomaten, Basilikum, Burrata*

**Tiramisu**  
*«Lukasz-Style»*



**Mehr Infos!**  
[silvaplane.ch/packages](http://silvaplane.ch/packages)

