

Unser Gildemenü

Frisch gebratene Eierschwämme mit Speck auf Nüsslisalat
oder

Melone mit Parmaschinken

oder

Geräucherter Lachs mit Dillsenf

Hummersuppe mit Cognac

oder

Fischsuppe provenzalische Art

Seezungenfilet mit Olivenöl, Rucola, Eierschwämmen und Mischgemüse
oder

Kalbssteak aus dem Emmental mit Portweinsauce

oder

Rindsfilet von irländischem Angus mit feinen Kräutern

Rosmarin – Kartoffeln, Gemüsebouquet

Frische Beeren mit Sabayon und Vanilleeis

oder

Katalanische Creme

oder

Käseteller

Pro Person CHF 80

Unsere Hausspezialitäten

Risotto mit Steinpilzen CHF 24.50

Hausgemachte Pizzoccheri **Saluver Art** CHF 24.50

Gemüseteller mit Bratkartoffeln CHF 29.50

Frische geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti CHF 39.50

Cordon bleu mit Rohschinken und Brie, Gemüse und Bratkartoffeln CHF 45.00

Kalbsnieren nach Art des Chefs

In Knoblauch marinierte, gebratene Kalbsnierenscheiben an Cognac-, Champignon-, Schinkenrahmsauce mit Grilltomate und Wildreis CHF 39.50

Reis "Colonial"

Geschnetzelt Kalbfleisch, Seezungenfilet, und Crevette an Currysauce mit Reis garniert mit frischen Früchten CHF 48.50

Mah Meh "Saluver"

Fruchtig-pikantes indonesisches Nudelgericht mit Kalbfleisch, Rindsfilet, Seezungenfilet, Riesencrevetten, Gemüsestreifen und Shiitake CHF 49.50

Geschmortes Gemsragout

mit Pilzen, parfümierte Birne,
karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzle CHF 34.50

Hasenrückenfilet

mit Preiselbeer-Pilzsauce, parfümierte Birne,
karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli CHF 39.50

KALTE VORSPEISEN		CHF
Melone mit Parmaschinken		22.50
Crevetten Cocktail Calipso mit Ananas und Toast		24.50
Crevetten Salat indonesische Art mit Toast		24.50
Im Engadin geräucherter, garnierter "La Curuna" – Lachs mit Dillsenf und Toast	<i>halbe Portion</i>	26.50
	<i>Portion</i>	45.00
Tatar vom Rind mild oder pikant mit Toast	<i>halbe Portion</i>	26.50
	<i>Portion</i>	45.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Parmesanscheiben	<i>halbe Portion</i>	27.50
	<i>Portion</i>	45.50
Garnierter Fischteller Seemannsart mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Makrele mit Pfeffer, Crevetten Cocktail und Bläck Tiger Crevette mit Dillsenf und Toast		29.50
 SALATE		
Saison Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		13.50
Frischer Tomatensalat		13.50
Tomatensalat mit Büffel Mozzarella		17.50
Nüsslisalat mit Speck und Brot Croutons		19.50
Frische Eierschwämme mit Speck auf Sommersalat		22.50
Grosser Salatteller mit Ei und Büffel Mozzarella		24.50
Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs		26.50
 SUPPEN		
Echte schweizerische Flädli-suppe		10.50
Frische Tomatensuppe mit Sauerrahm und Speck verfeinert mit Wodka		13.50
Bündner Gerstensuppe		13.50
Hausgemache Hummersuppe mit Cognac		22.50
Fischsuppe provenzalische Art mit Knoblauchbrot		27.50
 WARME VORSPEISEN		
Capuns mit Speckwürfel Engadiner Art	<i>halbe Portion</i>	16.00
	<i>Portion</i>	24.50
Mit Kräuterbutter überbackene französische Schnecken		22.50
Frische Eierschwämme mit Rahmsauce und feinen Nudeln		26.50

AUS FLUSS, SEE UND MEER	CHF
Frische Forelle blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	39.50
Frische Forelle nach Müllerin Art mit Zitronenscheiben, zerlassener Butter und Salzkartoffeln	39.50
Seeteufel auf Linsengemüse	42.50
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce auf feinen Gemüsestreifen mit Reis	42.00
Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Salzkartoffeln	44.00
Riesencrevetten auf Spaghetti mit Gemüsestreifen und feinen Kräutern	49.50
Seezungenfilet mit frischen Eierschwämmen und Kartoffeln	52.00
Fischteller Matrosen Art (Seezungenfilet, Scampi, Riesencrevette, Seeteufel, Zander) mit Wildreis	54.00
Frische gebratene Seezunge mit Schnittlauchkartoffeln	54.00
Gebratene südafrikanische Scampi 9/12 mit Knoblauch serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Wildreis	62.00

VOM RIND

Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites	46.00
Entrecôte geschnitten auf Rucola mit Eierschwämmen und Bratkartoffeln	46.50
Pfeffersteak *Christian* Entrecôte an einer feinen Cognac-, Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln	46.50
Filetgoulasch Stroganoff, Rindsfiletstückchen, Champignons, Peperoni, Gurkenstreifen, Paprikarahmsauce mit Cognac mit Grilltomate und Reis	49.50
Filetsteak mit Sauce béarnaise, Gemüse und Pommes frites	54.00
Filetsteak *Christian* mit Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln	54.00

VOM SCHWEIN

Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	29.50
--	-------

VOM KALB

	CHF
Kalbsbratwurst mit Rösti oder Pommes frites	22.50
Sommersalat mit Kalbsschnitzel und Eierschwämmen	42.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti	44.50
Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	45.50
Reis Casimir mit Shiitake und Gemüse Julienne garniert mit frischen Früchten	45.50
Kalbssteak mit Gemüse und Spätzli serviert an einer Morchel-Cognacrahmsauce	49.50

AB ZWEI PERSONEN	CHF
Doppeltes Entrecôte vom Grill	
Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise – oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites	<i>pro Person</i> 59.50
Fleischfondue * Chinoise *	
180 g frisches Kalbs- und Rindfleisch in feinen Scheiben gerollt mit Fleischbrühe dazu nach Ihrer Wahl Pommes frites oder Reis	<i>pro Person</i> 59.50
Chateaubriand	
Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise - oder Pfeffersauce mit Pommes frites	<i>pro Person</i> 64.00

KINDERTELLER <i>für Kinder bis 12 Jahre</i>	CHF
Flädliisuppe	9.50
Cipollata mit Pommes frites	11.50
Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce	11.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	21.50

KALTE GERICHTE	
Cervelatsalat mit Käse	14.50
Bündner Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Salsiz	27.50
Bündnerfleischteller	28.50

EIER, PASTA & RÖSTI	
Omelette mit Schinken	17.50
Spaghetti mit Tomatensauce	17.50
Spaghetti all'arrabiata "Saluver"	24.50
Spiegeleier Äpler Art mit Schinken und Speck auf Käserösti	21.50
Safranspaghetti mit Morcheln	28.50

Unsere Preise sind inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer Nr. CHE-272.208.049