# HERZLICH WILLKOMMEN
# BEI UNS IM RESTAURANT SALUVER

Es freut uns von Herzen, Sie bei uns begrüssen zu dürfen. Als Familienunternehmen, das in zweiter Generation im wunderschönen Engadin verwurzelt ist, sind wir 365 Tage im Jahr für unsere Gäste da – mit viel Leidenschaft, Gastfreundschaft und echter Freude an dem, was wir tun.

Hinter jedem Gericht und jedem Lächeln steht unser engagiertes Team:

- Angelika Jurczyk – Gastgeberin aus Überzeugung und Herz des Hauses
- Christian Loggia – Küchenchef aus Leidenschaft mit seinem Team
  Augusto, Samuele, Christian, Joao und Kevin
- Eugenio Boletta – Restaurationsleiter sorgt mit seinem Team für einen warmen Empfang und persönlichen Service
  Roberto, Silvia, Armando, Ivone und Sorina
- Christina und Sonia – unsere Hauselfen

Gemeinsam setzen wir alles daran, Ihnen besondere Momente zu schenken und danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch.

vegetarisch • laktosefrei • glutenfrei

# VORSPEISEN ¦ Antipasti

KÜRBISFLAN MIT GRUYÈRESAUCE **20**
*Flan di zucca con salsa al gruviera*

SAIBLING CHEVICE MIT PUNTARELLE SALAT UND HONIGMELONE **20**
*Chevice di salmerino con insalata di puntarelle e melone bianco*

ENGADINER HIRSCH TATAR MIT BURRATAMOUSSE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN 90 g / 150 g **21/32**
*Tatar di cervo engadinese con spuma di burrata e nocciole tostate*

KABELJAU KROKETTEN À LA JOAO, SALATBOUQUET UND ZITRUSSAUCE **24**
*Crocchette di baccalà alla Joao con bouquet d'insalata e salsa agrumi*

TINTENFISCH CARPACCIO, RUCOLA, GETROCKNETE TOMATE UND BALSAMICO-REDUKTION 90 g / 150 g **26/39**
*Carpaccio di polipo, rucola, pomodori secchi e riduzione al balsamico*

FOIE GRAS CRÊPES SUZETTE AN JUNGSPINAT 90 g / 150 g **26/39**
*Crepes suzette di foie gras e spinacino novello*

# SALATE ¦ Insalate

SAISON BLATTSALAT **11**
*Insalata verde*

GEMISCHTER SALAT **14**
*Insalata mista*

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK **20**
*Insalata di songino con uova e speck*

ARTISCHOCKENSALAT MIT PARMESAN **23**
*Insalata di carciofi con grana padano*

WÄHLEN SIE IHRE SALATSAUCE ¦ ITALIENISCH, FRANZÖSISCH ODER BALSAMICO
*Scegliete il vostro condimento per l'insalata : Italiano, Francese o Balsamico*

# SUPPEN | Zuppe

ECHTE SCHWEIZERISCHE FLÄDLISUPPE **11**
*Zuppa celestina*

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE **14**
*Zuppa di cipolle con crostini*

BÜNDNER GERSTENSUPPE **14**
*Zuppa d'orzo grigionese*

KUTTELN NACH HAUSFRAUEN ART **17**
*Trippa alla casalinga*

# WARME VORSPEISEN | Primi piatti

PIZZOCCHERI VALTELLINESI **24**
*Pizzoccheri valtellinesi*

CAPUNS ENGADINER ART **24**
*Capuns engadinesi*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT ARTISCHOKEN CARBONARA **28**
*Spaghetti alla chitarra alla Carbonara di carciofi*

PILZ-RISOTTO MIT TRÜFFELBRIE **29**
*Risotto con funghi freschi e brie al tartufo*

BRENNNESSEL-SPINAT-RAVIOLI MIT SEETEUFEL AN ROSMARIN UND SPECK **29**
*Ravioli ripieni di ortica e spinaci con pescatrice al rosmarino e lardo*

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE **+5**
DIE WARMEN VORSPEISEN AUCH ALS HAUPTGANG GENIESSEN
*I primi piatti possono essere serviti anche come piatto principale*

# HAUPTSPEISEN FLEISCH | Secondi di carne

CLASSISCHES POT AU FEU MIT DREI SAUCEN
(Meerrettich, grüne Sauce und rote piemontesische Sauce) **35**
*Classico pot au feu con verdura e le tre salse rafano,salsa verde,bagnet rosso piemontese*

KANINCHEN TRIO: FILET, GESCHMORTE SCHULTER **39**
UND AROMATISCHER SCHENKEL AN SENFSAUCE
*Trilogia di coniglio: filetto, spalla brasata e coscia aromatica con salsa alla senape*

RINDS TAGLIATA **44**
*Tagliata di manzo*

GESCHMORTE LAMMHAXE **46**
*Stinco di agnello brasato*

# HAUPTSPEISEN FISCH | secondi di pesce

FORELLE MÜLLERIN ODER FORELLE BLAU **39**
*Trota al vapore o alla griglia*

DORADENFILET IN KARTOFFEL-THYMIAN-MANTEL **39**
*Filetto di orata in crosta di patate e timo*

ZIGEUNERSPIESS VON ROTEM THUNFISCH (200g) AN TERIAKISAUCE **45**
*Spiedino di tonno rosso 200g con salsa teriaki*

HUMMER THERMIDOR **50/75**
Hummer mit Pilzcreme gratiniert
*Astice alla Thermidor*
*Astice finemente gratinato in crema di funghi*

FRISCHE GEBRATENE SEEZUNGE **56**
*Sogliola fresca*

# DIE SALUVER KLASSIKER ¦ I classici Saluver

| | |
|---|---|
| KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART ¦ *Fegato di vitello alla veneziana* | **40** |
| ZÜRCHER GESCHNETZELTES ¦ *Sminuzzato alla zurighese* | **46** |
| WIENER SCHNITZEL ¦ *Cotoletta alla viennese* | **46** |
| KALBS-CORDON-BLEU ¦ *Cordon bleu di vitello* | **48** |
| FILET VOM RIND, 200g ¦ *Filetto di manzo, 200g* | **58** |

FILETGOULASCH STROGANOFF **54**
RINDSFILETSTÜCKCHEN, CHAMPIGNONS, PEPERONI, GURKENSTREIFEN
PAPRIKA-COGNAC-RAHMSAUCE
*Filetto stroganoff, cubetti di filetto con salsa a base di peperoni,*
*champignons, cetrioli e cognac*

MAH MEH À LA SALUVER **52**
FRUCHTIG-PIKANTES INDONESISCHES NUDELGERICHT MIT
KALBFLEISCH, RINDSFILET, SEEZUNGENFILET, RIESENCREVETTE
GEMÜSESTREIFEN UND SHIITAKE
*Mah Meh alla Saluver Tagliolini piccanti all'Indonesiana con sminuzzato*
*di vitello, filetti di manzo, sogliola,*
*rana pescatrice, gamberoni, verdure miste con funghi e frutta*

# BEILAGEN ¦ CONTORNI

Wählen Sie Ihre Beilage aus. Eine Beilage ist im Preis inbegriffen, jede weitere CHF 6.
Scelga il suo contorno. Un contorno è incluso nel prezzo, ogni contorno aggiuntivo costa CHF 6.

Grill Gemüse ¦ *verdure alla griglia*
Blattspinat ¦ *spinaci saltati*
Pommes frites ¦ *patate fritte*
Pilaw-Reis ¦ *riso pilaf*
Nudeln ¦ *tagliatelle*
Salzkartoffeln ¦ *patate lesse*
Polenta taragna
Rösti ¦ *rösti*

Die Beilagen werden nur zusammen mit einem Hauptgericht serviert
*I contorni sono serviti solo con secondi piatti*

# SAUCEN ¦ SALSE

| | |
|---|---|
| Tartarsauce ¦ *salsa tartara* | |
| Bearnaise ¦ *Bernese* | 3 |
| Barbeque Sauce | 3 |
| Preiselbeeren ¦ *mirtilli rossi* | 3 |
| Kräuterbutter ¦ *burro alle erbe* | 3 |
| Pfeffersauce ¦ *salsa al pepe* | 3 |

# FÜR UNSERE KINDER (BIS 12 JAHRE)
# Per i nostri bambini (fino a 12 anni)

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES **11.50**
*Chicken nuggets con patatine fritte*

PANIERTE FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES **11.50**
*Bastoncini di pesce inpanate con patatine fritte*

PENNE MIT TOMATENSAUCE UND PARMESAN **11.50**
*Penne al sugo di pomodoro con parmigiano*

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE **21.50**
*Cotoletta impanata con patatine fritte e verdure*

*******

VANILLEEIS MIT SMARTIES **5**
*Coppetta Smarties con gelato alla vaniglia*

WONDER BIBI - GEFÜLLT MIT STRACCIATELLA GLACE **7.50**
*Gelato alla stracciatella in un divertente Wonder-Bibi*

# AB ZWEI PERSONEN
# Per minimo due persone

FONDUE CHINOISE *Preis pro Person* **60**
180 g Kalbs- und Rindfleisch mit hausgemachter Fleischbrühe
dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat
Pommes frites und Reis
*180g di carne fresca di vitello e manzo da intingere nel brodo di carne fatto in casa, servito con una insalatina mista, patatine fritte e riso*

Supplement Fleisch 180g **28**
Supplement Pommes frites - Portion **8**
Supplement Reis - Portion **8**

## INFORMATIONEN

Gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen.

Für Informationen zu Lieferanten und Warenherkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWSt.

*Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per evenuali allergie o informazioni sulla provenienza dei nostri prodotti. Prezzi in CHF I.V.A. inclusa.*

# SALUVER - DESSERTS

## I nostri dolci

| | CHF |
|---|---|
| WARME MENEGHINA TORTE MIT GRAND MARNIER AROMA UND VANILLEEIS<br>*Torta Meneghina calda aromatizzata al grand marnier e gelato alla vaniglia* | **14** |
| MANDARINEN HALBGEFRORENES MIT ZABAION SAUCE<br>UND GERÖSTETEN MANDELN<br>*Semifreddo al mandarino salsa allo zabaione e mandorle tostate* | **14** |
| PROFITEROLES | **15** |
| WEISSES – UND PISTAZIEN SCHOKOLADENMOUSSE<br>*Mousse al cioccolato bianco e pistacchio* | **15** |
| HAUSGEMACHTE APFELKÜECHLI MIT VANILLESAUCE<br>*Frittelle di mele con salsa vaniglia* | **16** |

# EISSPEISEN

## Unsere Glacesorten:

Vanille, Schokolade, Mocca, Caramel, Pistache, Joghurt
Erdbeeren, Baumnuss, Kokosnuss, Stracciatella und Zimt

## Unsere Sorbets:

Apfel, Birne, Blutorange, Mango, Zwetschge und Zitrone

| | CHF |
|---|---|
| Pro Kugel | 4 |
| Schlagrahm | 2 |
| Zusätzliche Schokoladensauce | 2 |
| Petit Dessert | 8 |
| Affogato al Caffé | 8 |
| Mini Eiskaffee | 8 |
| Eiskaffee | 13 |
| Zitronensorbet Vodka | 11 |
| Birnensorbet Williams | 11 |
| Apfelsorbet Calvados | 11 |
| Zwetschgensorbet Pflümli | 11 |
| Eisbecher Waldbeeren | 13 |
| Eisbecher Dänemark | 13 |