



WILLKOMMEN IM RESTAURANT SALUVER

LIEBE GÄSTE

AM FUSSE DER VAL SALUVER, WO DER SCHLATTAIN IN DEN INN MÜNDET BEFINDET SICH UNSER DREI-STERNE HAUS UNVERKENNBAR AN DEN DREI FAHNEN AUF DEM DACH. WIR FREUEN UNS, DASS SIE SICH FÜR UNS ENTSCIEDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN UNBESCHWERTEN AUFENTHALT.

BENVENUTI AL RISTORANTE SALUVER

CARI OSPITI,

IN FONDO ALLA VALLE SALUVER, DOVE IL TORRENTE SCHLATTAIN SI GETTA NELL'INN, SI TROVA IL NOSTRO ALBERGO, FACILE DA RICONOSCERE GRAZIE ALLE TRE BANDIERE SUL TETTO.

GRATI PER AVERCI SCELTO, VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE E GUSTOSA PERMANENZA.





vegetarisch • laktosefrei • glutenfrei

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. • prezzi in CHF I.V.A incl.








KALTE VORSPEISEN

Antipasti

BURRATA MIT MARINIERTEM KÜRBIS UND SCAMPI <i>Burrata con zucca marinata e scampi</i>		19.50
IM ENGADIN GERÄUCHERTER «CURUNA»-LACHS <i>Salmone affumicato in Engadina</i>	90/150g	26.50/45
THUNFISCHTATAR MIT GRAPEFRUIT UND FENCHEL <i>Tatar di tonno, pompelmo e finocchi</i>	90/150g	24/40
TATAR VOM HIRSCH MIT ROQUEFORTSAUCE STANGENSELLERIE UND NÜSSEN <i>Tatar di cervo, salsa roquefort, sedano e noci</i>	90/150g	27/45
PASTETLI MIT KARTOFFELN UND TRÜFFEL <i>Pastetli con patate e tartufo</i>		28
HAUSGEMACHTE WILDERRINE «HUBERTUS» MIT BRIOCHE <i>Terrina di selvaggina «Hubertus» fatta in casa con panbrioche</i>		29.50

SALATE




Insalate

SAISON BLATTSALAT <i>Insalata verde</i>	  	9.50
GEMISCHTER SALAT <i>Insalata mista</i>	  	13.50
HERBSTSALAT MIT BIRNEN UND FRITTIERTEM TOMME <i>Insalata autunnale, pera e tomino fritto</i>		24.50
JÄGERSALAT « SALUVER » NÜSSLISALAT MIT EIERSCHWÄMMEN, REHFLEISCH- GESCHNETZELTES, KÜRBIS UND GERÖSTETE KERNE <i>Insalata del cacciatore « Saluver » songino con gallinacci, zucca, sminuzzato di capriolo e semi tostati</i>		27.50

WÄHLEN SIE IHRE SALATSAUCE
ITALIENISCH, FRANZÖSISCH ODER BALSAMICODRESSING
*Scegliete il vostro condimento per l'insalata,
Italiano, francese o balsamico*


SUPPEN

Zuppe

ECHE SCHWEIZERISCHE FLÄDLISUPPE <i>Zuppa celestina</i>		10.50
KÜRBISCREMESUPPE <i>Crema di zucca</i>	✓  	12.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE <i>Zuppa d'orzo grigionese</i>		13.50
KASTANIENCREMESUPPE MIT TRÜFFEL <i>Vellutata di castagne al profumo di tartufo</i>	✓ 	15.50

WARME VORSPEISEN

Primi piatti

KÜRBISRISOTTO MIT SASAKA UND BURRATACREME <i>Risotto zucca, sasaka e crema di burrata</i>		24
LACHSRAVIOLI MIT CHAMPAGNERSAUCE UND DILL <i>Ravioli al salmone con salsa allo champagne e aneto</i>		24
NUDELN AN PILZSAUCE <i>Tagliatelle con salsa ai funghi</i>	✓	24
PIZZOCCHERI VALTELLINESI <i>Pizzoccheri valtellinesi</i>	✓	24

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

FLEISCH - HAUPTGERICHTE

Secondi di carne

REHSCHNITZEL MIT EIERSCHWÄMMEN GESCHMORTEM ROTKRAUT, PARFÜRMIRTER BIRNE, KARAMELLISIERTEN MARONI UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI <i>Scaloppine di capriolo con gallinacci, spätzli, crauti rossi Castagne caramellate</i>	48
HIRSCHKOTELETTS MIT GEBRATENEM KNÖDEL UND HERBSTGEMÜSE <i>Costoletta di cervo con knodel arrostito e verdure autunnali</i>	45
GEMSRAGOUT MIT SPÄTZLI UND WILDBEILAGEN <i>Salmi di camoscio con spätzli e contorni autunnali</i>	45
TANDOORI-ENTENBRUST MIT SELLERIE-MOUSSELINE HASELNÜSSEN UND PAK CHOI <i>Petto d'anatra marinato al tandoori, pak choi e mousseline di sedano rapa e nocciole</i>	42
PERLHUHN SUPREME MIT WEISSER POLENTA UND GEBRATENEM KÜRBIS <i>Suprema di faraona, polenta bianca e zucca arrostita</i>	39

FISCH - HAUPTGERICHTE

Secondi di pesce

BOUILLABAISSE <i>Bouillabaisse</i>	35
FORELLE MÜLLERIN ART ODER FORELLE BLAU MIT ZERLASSENER BUTTER UND SALZKARTOFFELN <i>Trota al vapore o alla mugnaia con burro fuso e patate bollite</i>	39.50
THUNFISCH TAGLIATA MIT KREBSKROKETTEN UND WASABI KARTOFFELPÜREE <i>Tagliata di tonno, crochette di granchio al lime e purea di patate al wasabi</i>	44
EGLIFILETS AUF ZITRONEN-MANDEL-RISOTTO <i>Filetti di pesce persico con risotto al limone e mandorle</i>	44
FRISCHE GEBRATENE SEEZUNGE MIT SALZKARTOFFELN <i>Sogliola fresca con patate lesse</i>	54

DIE SALUVER KLASSIKER

I classici Saluver

KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART MIT RÖSTI UND GEMÜSE <i>Fegato di vitello alla veneziana con rösti e verdure</i>	39.50
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH ZÜRICHER ART MIT RÖSTI <i>Sminuzzato alla zurighese con rösti</i>	44.50
CORDON BLEU MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE <i>Cordon bleu con patatine fritte e verdure</i>	45
WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE <i>Cotoletta alla viennese con verdura e patatine fritte</i>	45.50
MAH MEH „SALUVER“ FRUCHTIG-PIKANTES INDONESISCHES NUDELGERICHT MIT KALBFLEISCH, RINDSFILET, SEEZUNGENFILET, RIESENCREVETTE GEMÜSESTREIFEN UND SHIITAKE <i>Mah Meh „Saluver“: Tagliolini piccanti all’Indonesiana con sminuzzato di vitello, filetti di manzo, sogliola, rana pescatrice, gamberoni, verdure miste, funghi e frutta</i>	49.50
FILETGOULASCH STROGANOFF RINDSFILETSTÜCKCHEN, CHAMPIGNONS, PEPERONI, GURKENSTREIFEN PAPRIKA-COGNAC-RAHMSAUCE MIT REIS <i>Filetto stroganoff, cubetti di filetto con salsa a base di peperoni, champignons, cetrioli e cognac, serviti con riso</i>	49.50
FILETSTEAK MIT SAUCE BEARNAISE ODER PFEFFERSAUCE MIT GEMÜSE UND POMMES FRITES <i>Filetto con salsa bernese o salsa al pepe con verdure e patatine fitte</i>	54

UNSER HERBST GILDE - MENÜ

Il nostro menu Gilda autunnale

JÄGERSALAT « SALUVER »

Insalata del cacciatore « Saluver »

oder / o

TATAR VOM HIRSCH MIT ROQUEFORTSAUCE

STANGENSELLERIE UND NÜSSEN

Tatar di cervo, salsa roquefort, sedano e noci

KÜRBISCREMESUPPE

Crema di zucca

oder / o

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

Pizzoccheri Valtellinesi

REHSCHNITZEL MIT GESCHMORTEM ROTKRAUT

PARFÜRMIERTER BIRNE, KARAMELLISIERTEN MARONI

UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

Scaloppine di capriolo con salsa ai funghi, spätzli, crauti rossi

Castagne caramellate

oder / o

EGLIFILETS AUF ZITRONEN-MANDEL-RISOTTO

Filetti di pesce persico con risotto al limone e mandorle

HAUSGEMACHTES GIANDUJA PARFAIT

Semifreddo alla gianduja fatto in casa

oder / o

SORBET NACH WAHL

Sorbetto a scelta

oder / o

KÄSETELLER

Piatto di formaggi

KOMPLETTES MENÜ

Menu completo

80

FÜR UNSERE KINDER (BIS 12 JAHRE)

Per i nostri bambini (fino a 12 anni)

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES

Chicken nuggets con patatine fritte



11.50

PENNE MIT TOMATENSAUCE UND PARMESAN

Penne al sugo di pomodoro con parmigiano



11.50

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE

Cotoletta impanata con patatine fritte e verdure



21.50

DESSERT

Dolce

TWITTY – LUSTIGE SPIELFIGUR GEFÜLLT MIT PANNA GLACE

WONDER BIBI MIT ÜBERRASCHUNG – GEFÜLLT MIT STRACCIATELLA GLACE

Twitty figura di gioco riempita con gelato alla panna

Wonder Bibi figura di gioco riempita con gelato alla stracciatella

7.50

AB ZWEI PERSONEN

Per minimo due persone

FONDUE CHINOISE

180 g Kalbs- und Rindfleisch

mit Fleischbrühe dazu servieren wir Pommes frites und Reis

180g di carne fresca di vitello e manzo da intingere nel brodi di carne servito con patatine fritte e riso

Preis pro Person **59.50**

REHRÜCKEN MIT SPÄTZLI UND WILDBEILAGEN

Sella di capriolo con spätzli e contorni augunnali

Preis pro Person **62**