



# 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

|   |         |                 |
|---|---------|-----------------|
| FRITTIERTE MOZZARELLA MIT TOMATENSALAT   |         | <b>19.50</b>    |
| <i>Mozzarella in Carrozza con insalata di pomodoro</i>  |         |                 |
| LUFTGETROCKNETES SCHWEINSFILET MIT   |         |                 |
| VELTLINER KARTOFFEL-BOHNEN-KÄSE AUFLAUF (TAROZ)   | 70/110  | <b>19.50/26</b> |
| <i>Slinzega di maiale fatta in casa con Taroz valtelinesi</i>   |         |                 |
| LAUWARMER TINTENFISCH   |         | <b>23</b>       |
| <i>Insalata di polipo tiepida</i>   |         |                 |
| GEMISCHTER FISCHTELLER « SALUVER »  |         | <b>27.50</b>    |
| <i>Antipasto misto di pesce « Saluver »</i>   |         |                 |
| LACHSTATAR MIT TZATZIKI (GURKEN-JOGHURT-SAUCE)  | 90/150g | <b>20/40</b>    |
| <i>Tatar di salmone con salsa tzatziki</i>  |         |                 |
| RINDSCARPACCIO MIT SPARGEL NACH ROBESPIERRE ART    | 90/150g | <b>28/46</b>    |
| <i>Carpaccio di manzo con asparagi à la Robespierre</i>   |         |                 |
| TATAR VOM RIND  | 90/150g | <b>27/45</b>    |
| <i>Tatar di manzo</i>   |         |                 |

## SALATE


### Insalate

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| SAISON BLATTSALAT    |  | <b>9.50</b>  |
| <i>Insalata verde</i>   |  |              |
| GEMISCHTER SALAT     |  | <b>13.50</b> |
| <i>Insalata mista</i>   |  |              |
| NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND BROTCRÔUTONS  |  | <b>22.50</b> |
| <i>Insalata di songino con uovo, speck e crostini</i>   |  |              |
| SPARGELSALAT MIT CREVETTEN    |  | <b>24.50</b> |
| <i>Insalata di asparagi con gamberi</i>   |  |              |

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



## SUPPEN

### Zuppe

|   |       |
|---|-------|
| ECHTE SCHWEIZERISCHE FLÄDLISUPPE<br><i>Zuppa celestina</i>  | 10.50 |
| SPARGELCREMESUPPE ✓<br><i>Zuppa di asparagi</i>   | 12.50 |
| BÜNDNER GERSTENSUPPE<br><i>Zuppa d'orzo grigionese</i>  | 13.50 |
| FRISCHE HUMMERSUPPE MIT DILL <br><i>Crema d'astice con aneto</i> | 22.50 |





## WARME VORSPEISEN

### Primi piatti

|   |    |
|---|----|
| SPARGELRISOTTO MIT GERÄUCHERTER SCAMORZA ✓ <br><i>Risotto agli asparagi con scamorza affumicata</i> | 24 |
| PIZZOCCHERI VALTELLINESI ✓<br><i>Pizzoccheri valtellinesi</i>   | 24 |
| HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT TOMATEN UND BURRATACREME ✓<br><i>Gnocchi fatti in casa con pomodoro e crema di burrata</i>  | 24 |
| LINGUINE MIT MEERESFRÜCHTEN <br><i>Linguine alle scoglio</i>   | 29 |
| SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE<br>DIE WARMEN VORSPEISEN AUCH ALS HAUPTGANG GENIESSEN<br><i>I primi piatti possono essere serviti anche come piatto principale</i>                        | +5 |



## FLEISCH - HAUPTGERICHTE

### Secondi di carne

|  |    |
|--|----|
| GEFÜLLTES PERLUHN SUPREME MIT MORCHELN    | 39 |
| JUNGSPINAT UND NEUEN KARTOFFELN<br><i>Suprema di Faraona farcita con morchelle, spinacino e patate novelle</i>   |    |
| KALBSBÄGGLI MIT KARTOFFELPÜREE UND FRÜHLINGSGEMÜSE    | 42 |
| <i>Guance di vitello con purée di patate e verdura primaverile</i>   |    |
| FLANKSTEAK GESCHNITTEN MIT GRILLGEMÜSE UND POMMES FRITES   | 49 |
| <i>Tagliata di Flanksteak con verdure grigliate e patatine fritte</i>  |    |
| LAMMRACK AN SENF-SCHNITTLAUCH-MARINADE<br>HAUSGMACHTE SPÄTZLI UND SPARGEL  | 52 |
| <i>Lombo di agnello marinato con senape ed erba cipollina, Spätzli e asparagi</i>  |    |

## FISCH - HAUPTGERICHTE

### Secondi di pesce

|  |    |
|--|----|
| FORELLE MÜLLERIN ART ODER FORELLE BLAU<br>MIT ZERLASSENER BUTTER UND SALZKARTOFFELN  | 39 |
| <i>Trota al vapore o alla griglia con burro fuso e patate bollite</i>  |    |
| FRITTIERTER FISCH MIT TARTARSAUCE UND COUNTRY FRIES  | 43 |
| <i>Fritto misto di pesce con salsa tartara e patate country</i>  |    |
| SCHOTTISCHES SALMFILET AN SENFSAUCE             | 48 |
| MIT REIS UND GEMÜSE<br><i>Filetto di salmone Scozzese con salsa alla senape, riso e verdure</i>                                    |    |
| FRISCHE GEBRATENE SEEZUNGE MIT SALZKARTOFFELN  | 54 |
| <i>Sogliola fresca con patate lesse</i>  |    |
| WOLFSBARSCHTRANCHE MIT HAUSGEMACHTEN RICOTTA-KRÄUTER-RAVIOLI   | 56 |
| <i>Trancio di Branzino con Ravioli alle erbe e ricotta fatti in casa</i>   |    |

# DIE SALUVER KLASSIKER

## I classici Saluver

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

# UNSER GILDE - MENÜ

## Il nostro menu Gilde

LACHSTATAR MIT TZATZIKI  
*Tatar di salmone con salsa tzatziki*

oder / o

RINDSCARPACCIO MIT SPARGEL NACH ROBESPIERRE ART  
*Carpaccio di manzo con asparagi à la Robespierre*

\*\*\*\*\*

HUMMERSUPPE  
*Crema d'astice*

oder / o

SPARGELRISOTTO MIT GERÄUCHERTER SCAMORZA  
*Risotto agli asparagi con scamorza affumicata*

\*\*\*\*\*

LAMMRACK AN SENF-SCHNITTLAUCH-MARINADE  
SPÄZLI UND SPARGEL  
*Lonbo di agnello marinato con senape e erba cipollina, Spätzli e asparagi*

oder / o

WOLFSBARSCHTRANCHE MIT RICOTTA-KRÄUTER-RAVIOLI  
*Trancio di Branzino con ravioli alle erbe e ricotta*

\*\*\*\*\*

RHABARBER PARFAIT MIT ERDBEERENSALAT  
*Parfait al rabarbaro con insalata di fragole*

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 **11.50**  
*Chicken nuggets 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*

DESSERT  
*Dolce*

TWITTY – LUSTIGE SPIELFIGUR GEFÜLLT MIT PANNA GLACE **7.50**  
WONDER BIBI MIT ÜBERRASCHUNG – GEFÜLLT MIT STRACCIATELLA GLACE  
*Twitty, pupazzetto riempito con gelato alla panna*  
*Wonder Bibi, pupazzetto riempito con gelato alla stracciatella*

## AB ZWEI PERSONEN

Per minimo due persone

FONDUE CHINOISE **Preis pro Person 59.50**  
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 brodo di carne*  
*servito con patatine fritte e riso*

CHATEAUBRIAND **Preis pro Person 64**  
SERVIERT MIT SAUCE BÉARNAISE, PFEFFERSACE  
GEMÜSE UND POMMES FRITES  
*filetto di manzo doppio con verdure, salsa béarnaise e al pepe con patatine fritte*