



# 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  
Samuele, Christian, Bruno und Joao
- Eugenio Boletta – Restaurationsleiter sorgt mit seinem Team für einen warmen Empfang und persönlichen Service  
Roberto, Silvia, Armando, Ivone und Sorina
- Cristina und Sonia – unsere Hauselfen

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



vegetarisch • laktosefrei • glutenfrei

SPARGEL -  
KARTE  
Asparagi



SPARGEL MIT HOLLANDAISE ✓ **20/29**  
*Asparagi freschi con salsa Olandese*

SPARGEL MIT HOLLANDAISE UND PARMASCHINKEN **35/48**  
*Asparagi con salsa Olandese e prosciutto di Parma*



SPARGEL « MILANESE » MIT PARMESAN UND SPIEGELEI **25**  
*Asparagi « Milanese » con parmigiano e uovo al tegamino*

**PREISAUFSCHLAG SPARGEL ALS BEILAGE**  
**Drei grüne und drei weisse Spargeln** **+ 7.50**  
*Supplemento asparagi come contorno*  
*Tre asparagi verdi e tre asparagi bianchi*

## VORSPEISEN | Antipasti


SPARGEL-LAUCH-QUICHE MIT «CRAP COTSCHEN»-KÄSESPÄNE 		<b>22.50</b>
<i>Quiche asparagi e porri con scaglie di formaggio «crap cotschen» alla paprika</i>		
CREVETTENCOCKTAIL MIT AVOCADO AN SWEET-CHILLI-MAYONNAISE		24.50
<i>Cocktail di gamberetti con avocado e sweet chilli maionese</i>		
CARPACCIO AUS HAUSGEMACHTER «CARNE SALADA» MIT GEBRATENER VOLLKORNPOLENTA UND PILZEN	90 g / 150 g	<b>25/36</b>
<i>Carne salada marinata in casa con polenta arrostita e funghi sott'olio</i>		
IM HAUS MARINIRTER SCHOTTISCHER GRAVED LACHS MIT MINILATTICH-RUCOLA-SALAT AN LIMETTENSAUCE	90/150g	28/46
<i>Il nostro Graved Lachs scozzese con insalata di cuore di lattuga e rucola con salsa al lime</i>		

## SALATE | Insalate


SAISON BLATTSALAT 		<b>11</b>
<i>Insalata verde</i>		
GEMISCHTER SALAT 		<b>14</b>
<i>Insalata mista</i>		
SPARGELSALAT « MIMOSA » MIT EI UND SPECK		<b>22</b>
<i>Insalata di ASPARAGI con uova e speck</i>		

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

## SUPPEN | Zuppe

ECHTE SCHWEIZERISCHE FLÄDLISUPPE		<b>11</b>
<i>Zuppa celestina</i>		
BÜNDNER GERSTENSUPPE		<b>14</b>
<i>Zuppa d'orzo grigionese</i>		
SPARGELCREMESUPPE 		<b>15</b>
<i>Zuppa di asparagi</i>		

## WARME VORSPEISEN | Primi piatti

PIZZOCCHERI VALTELLINESI  <i>Pizzoccheri valtellinesi</i>	<b>24</b>
CASERECCE À LA GENOVESE MIT WEISSEM RINDFLEISCHRAGOUT <i>Caserecce alla Genovese, ragù bianco di manzo</i>	<b>25</b>
CAPUNET POSCHIAVINI MIT SAIBLING AN WEISSWEIN-DILL-SAUCE <i>Gnocchetti verdi poschiavini «CAPUNET» con salmerino, salsa vino bianco e aneto</i>	<b>27</b>
RISOTTO MIT JAKOBSMUSCHELN, ZUCCHINIBLÜTEN UND BRENNNESSELPESTO <i>Risotto con capesante, fiore di zuccina e pesto di ortica</i>	<b>29</b>
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE DIE WARMEN VORSPEISEN AUCH ALS HAUPTGANG GENIESSSEN <i>I primi piatti possono essere serviti anche come piatto principale</i>	<b>+5</b>

## UNSERE VEGETARISCHEN ANGEBOTE | Le nostre proposte vegetariane

VEGI TATAR MIT NACHOS UND CHUTNEY AUS GRÜNEN TOMATEN <i>Tatar vegetariano con nachos e chutney di pomodori verdi</i>	<b>22.50</b>
VEGGIE-KNUSPERLI MIT TARTARSAUCE UND POMMES FRITES <i>Veggie knusperli con salsa tartara e patatine fritte</i>	<b>29</b>
PULLED JACKFRUIT BURGER MIT ROTKRAUTSALAT UND POMMES FRITES <i>Pulled jackfruit burgher con insalata di cavolo viola e patatine fritte</i>	<b>36.50</b>

## HAUPTSPEISEN FLEISCH | secondi di carne

GEFÜLLTE PERLUHNBRUST MIT MORCHELN UND SPARGEL  
SERVIERT AN DIJON-SENF-SAUCE **39.50**  
*Suprema di faraona farcita alle morchelle e asparagi con salsa alla senape di Dijon*

LAMMKEULENSCHNITZEL MIT RUCOLA  
MIT PFEFFERMINZ UND GRANA MARINIERT CHERRYTOMATEN **46**  
*Tagliata di scamone di agnello con rucola e pomodorini alla menta e grana*

## AB ZWEI PERSONEN

Per minimo due persone

IM OFEN LANGSAM GEGARTE KALBSHAXE **65**  
WIRD MIT POLENTA UND FRISCHEM SPARGEL  
AM TISCH SERVIERT  
*Stinco di vitello cotto lentamente al forno*  
*Viene servito al tavolo con polenta e asparagi freschi* pro Person

## HAUPTSPEISEN FISCH | secondi di pesce





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

SEETEUFEL MEDITERRANISCHE ART **46**  
*Coda di rospo alla mediterranea*

GRATINIERTE CREVETTEN, JAKOBSMUSCHELN UND SCAMPI  
MIT FRISCHER ZITRONENNOTE **48.50**  
*Gamberi, capesante e scampi gratinati al profumo di limone*

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

# DIE SALUVER KLASSIKER | I classici saluver

KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART   <i>Fegato di vitello alla veneziana</i> 	40
ZÜRCHER GESCHNETZELTES   <i>Sminuzzato alla zurighese</i>	46
WIENER SCHNITZEL   <i>Cotoletta alla viennese</i> 	46
KALBS-CORDON-BLEU   <i>Cordon bleu di vitello</i>	48
FILET VOM RIND, 200g   <i>Filetto di manzo, 200g</i>  	58
FILETGOULASCH STROGANOFF RINDSFILETSTÜCKCHEN, CHAMPIGNONS, PEPERONI, GURKENSTREIFEN PAPRIKA-COGNAC-RAHMSAUCE <i>Filetto stroganoff, cubetti di filetto con salsa a base di peperoni, champignons, cetrioli e cognac</i>	54
MAH MEH À LA SALUVER FRUCHTIG-PIKANTES INDONESISCHES NUDELGERICHT MIT KALBFLEISCH, RINDSFILET, SEEZUNGENFILET, RIESENCREVETTE GEMÜSESTREIFEN UND SHIITAKE <i>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</i>	52

## 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  
Rösti | *rösti*  
Pommes Country

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

## SAUCEN | SALSE

Tartarsauce   <i>salsa tartara</i>	
Bearnaise   <i>Bernese</i>	3
Preiselbeeren   <i>mirtilli rossi</i>	3
Kräuterbutter   <i>burro alle erbe</i>	3
Pfeffersauce   <i>salsa al pepe</i>	3

# FÜR UNSERE KINDER (BIS 12 JAHRE)

## Per i nostri bambini (fino a 12 anni)

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES 	<b>12</b>
<i>Chicken nuggets con patatine fritte</i>	
PANIERTE FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES 	<b>12</b>
<i>Bastoncini di pesce impanate con patatine fritte</i>	
PENNE MIT TOMATENSAUCE UND PARMESAN 	<b>12</b>
<i>Penne al sugo di pomodoro con parmigiano</i>	
PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE 	<b>22</b>
<i>Cotoletta impanata con patatine fritte e verdure</i>	
<b>*****</b>	
VANILLEEIS MIT SMARTIES	<b>7.50</b>
<i>Coppetta Smarties con gelato alla vaniglia</i>	
WONDER BIBI - GEFÜLLT MIT STRACCIATELLA GLACE	<b>7.50</b>
<i>Gelato alla stracciatella in un divertente Wonder-Bibi</i>	

## 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 rivolgerci al personale di sala per eventuali allergie o informazioni sulla provenienza dei nostri prodotti.  
Prezzi in CHF I.V.A. inclusa.*

# SALUVER - DESSERTS

## I nostri dolci

	<b>CHF</b>
BANANENSPLIT NACH SALUVER ART <i>Banana split « Saluver Style »</i>	<b>14</b>
ERDBEEREN HALBGEFRORENES MIT ZARTBITTERSCHOKOLADENBROWNIES <i>Semifreddo alle fragole e brownies al cioccolato fondente</i>	<b>15</b>
RHABARBERKUCHEN MIT EINER KUGEL GLACE NACH WAHL <i>Crostata al rabarbaro con gelato a scelta</i>	<b>15</b>
HAUSGEMACHTE APFELKÜECHLI MIT VANILLESAUCE <i>Frittelle di mele con salsa vaniglia</i>	<b>16</b>

## EISSPEISEN

### Unsere Glacesorten:

Vanille, Schokolade, Mocca, Almond + Salted Caramel, Pistache, Konfetti, Erdbeeren, Baumnuss, Kokosnuss, Stracciatella und Jamaica (Rosinen+Rum)

### Unsere Sorbets:

Apfel, Birne, Ananas+Passionsfrucht, Mango, Zwetschge und Zitrone

	<b>CHF</b>
Pro Kugel	4
Schlagrahm	2
Zusätzliche Schokoladensauce	2
Petit Dessert	8
Affogato al Caffé	8
Mini Eiskaffee	8
Eiskaffee	13
Zitronensorbet Vodka	12
Birnensorbet Williams	12
Apfelsorbet Calvados	12
Zwetschgensorbet Pflümli	12
Eisbecher Waldbeeren	13
Eisbecher Dänemark	14.50