



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

KALTE VORSPEISEN

Antipasti

«MOLLA L'OSSO» GRATINIERTER KNOCHENMARK GREMOLATA MIT TOAST <i>"Molla l'osso", midollo gratinato al profumo di gremolata e toast</i>			20
GEGRILLTER TOMINO MIT MARINIERTEM KÜRBIS UND EIERSCHWÄMMEN <i>Tomino caldo alla griglia con zucca marinata e finferli</i>			21
MARINIERTES LACHSCARPACCIO AN ROSA PFEFFER DILL UND FENCHEL <i>Carpaccio di salmone marinato al pepe rosa, aneto e finocchio</i>		90/150 g	23/39
KABELJAUKROKETTEN NACH «JOAO-ART» MIT KARTOFFELN, PETERSILIE, SALAT UND SAFRANMAYONNAISE <i>Crocchette di baccalà alla "JOAO" con patate e prezzemolo, insalatina e maionese allo zafferano</i>			24.50
CREVETTENCOCKTAIL MIT AVOCADO AN SWEET-CHILLI-MAYONNAISE <i>Cocktail di gamberetti con avocado e sweet chilli maionese</i>			24.50
CARPACCIO VOM HIRSCH MIT SAUERRAHM UND SCHNITTLAUCH <i>Carpaccio di cervo con panna acida e erba cipollina</i>		90/150g	28/46
ENTENLEBERTERRINE GRANATAPFEL PORTWEINREDUKTION MIT BRIOCHE <i>Terrina di fegato d'anatra, melograno, riduzione al porto e pan brioches</i>			32

SALATE





Insalate

SAISON BLATTSALAT <i>Insalata verde</i>			9.50
GEMISCHTER SALAT <i>Insalata mista</i>			13.50
NÜSSLISALAT MIT EIERSCHWÄMMEN UND BROTCROUTONS <i>Insalata di songino con gallinacci e crostini</i>			22.50

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




SUPPEN

Zuppe

KÜRBISCREMESUPPE   	12.50
<i>Crema di zucca</i>	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	13.50
<i>Zuppa d'orzo grigionese</i>	
KASTANIENCREMESUPPE MIT TRÜFFEL 	15.50
<i>Vellutata di castagne al profumo di tartufo</i>	
HAUSGEMACHTE WILDKRAFTBRÜHE NACH SALUVER ART MIT KASTANIENFLÄDLI	15.50
<i>Consomme' di selvaggina "Saluver stile" con crespelle alle castagne</i>	

WARMER VORSPEISEN

Primi piatti

NUDELN AN WILDSCHWEINBOLOGNESE	24
<i>Tagliatelle al ragù di cinghiale</i>	
PIZZOCCHERI VALTELLINESI 	24
<i>Pizzoccheri valtellinesi</i>	
RISOTTO CACIO E PEPE MIT FRISCHER FEIGE  	25.50
<i>Risotto "cacio e pepe" con fico fresco</i>	
HAUSGEMACHTE BRENNNESSEL-KARTOFFELGNOCCHI MIT GERÄUCHERTEM LACHS UND CHAMPAGNERCREME	28
<i>Gnocchetti fatti in casa alle ortiche con salmone affumicato e salsa allo champagne</i>	
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE DIE WARMEN VORSPEISEN AUCH ALS HAUPTGANG GENIESSEN	+5
<i>I primi piatti possono essere serviti anche come piatto principale</i>	

FLEISCH - HAUPTGERICHTE

Secondi di carne

KANINCHENFILET IM SPECKMANTEL MIT APFEL-TALEGGIO-RISOTTO <i>Filetto di coniglio in porchetta con risotto alle mele e taleggio</i>	42
GEMSRAGOUT MIT SPÄTZLI UND WILDBEILAGEN <i>Salmi di camoscio con spätzli e contorni autunnali</i>	46
HIRSCHKOTELETTS MIT BRATKARTOFFELN JUNGSPINAT UND CHAMPIGNON PORTOBELLO <i>Costoletta di cervo con patate saltate, spinacino e fungo portobello gratinato</i>	48
REHSCHNITZEL MIT EIERSCHWÄMMEN GESCHMORTEM ROTKRAUT, PARFÜRMIEFTER BIRNE, KARAMELLISIERTEN MARONI UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI <i>Scaloppine di capriolo con gallinacci, spätzli, crauti rossi Castagne caramellate</i>	51
KALBSBÄGGELI MIT POLENTA UND GEMÜSE <i>Guance di vitello con polenta e verdure</i>	52

FISCH - HAUPTGERICHTE

Secondi di pesce

FORELLE MÜLLERIN ART ODER FORELLE BLAU MIT SALZKARTOFFELN <i>Trota al vapore o alla griglia con patate bollite</i>	39
EGLIFILETS AN MANDELBUTTER MIT WILDREIS UND GEMÜSE <i>Filetti di pesce persico con mandorle, riso selvatico e verdure</i>	44
THUNFISCH TAGLIATA MIT BASMATI-REIS AN ASIATISCHEM GEMÜSE <i>Tagliata di tonno, riso basmati e verdure asiatiche</i>	49
FRISCHE GEBRATENE SEEZUNGE MIT SALZKARTOFFELN <i>Sogliola fresca con patate lesse</i>	54
GEMISCHTER GEGRILLER FISCHTELLER MIT PETERSILIENKARTOFFELN <i>Grigliata mista di pesce con patate prezzemolate</i>	56

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>	40
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 GILDE - MENÜ

Il nostro menu Gilde

CREVETTENCOCKTAIL MIT AVOCADO AN SWEET-CHILLI-MAYONNAISE

Cocktail di gamaretti con avocado e sweet chilli maionese

oder / o

CARPACCIO VOM HIRSCH MIT SAUERRAHM UND SCHNITTLAUCH

Carpaccio di cervo con panna acida e erba cipollina

KÜRBISCREMESUPPE

Crema di zucca

oder / o

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

Pizzoccheri valtellinesi

REHSCHNITZEL MIT GESCHMORTEM ROTKRAUT

PARFÜRMIRTER BIRNE, KARAMELLISIERTEN MARONI

UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

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

Castagne caramellate

oder / o

EGLIFILETS AN MANDELBUTTER MIT WILDREIS UND GEMÜSE

Filetti di pesce persico con mandorle, riso selvatico e verdure

SÜSSER KASTANIENTRAUM MIT VANILLEGLACE

Dolce sogno di castagne con gelato alla vaniglia

oder / o

SORBET NACH WAHL

Sorbetto a scelta

KOMPLETTES MENÜ

Menu completo

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

D E S S E R T *Dolce*

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

WONDER BIBI – GEFÜLLT MIT STRACCIATELLA GLACE **7.50**
Wonder Bibi riempita con gelato alla stracciatella

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 brodi 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**

REHRÜCKEN MIT SPÄTZLI UND WILDBEILAGEN *Preis pro Person* **64**
Sella di capriolo con spätzli e contorni augunnali