

HERZLICH WILLKOMMEN

Werte Gäste

Das nahe gelegene Wäldchen «Selva», am Fusse des Alvier, unweit von Gretschins, hat dem Restaurant seinen Namen gegeben.

Dass man auch in diesen Breitengraden einst Rätoromanisch gesprochen hat, ist schon eine Weile her, das Multi-Kulti passt aber immer noch gut zur heutigen Zeit.

Das Restaurant Selva entstand 1963, wobei es die ersten Jahre als Café geführt wurde – die Bilder an den Wänden sind Zeugen aus jener Zeit.

Seit 2018 steht es unter der Leitung von Saif Khan. Zusammen mit seinem Küchen- und Serviceteam sorgt er für Gaumenfreuden und einen angenehmen Aufenthalt.

Alle Gerichte werden frisch und angepasst an die Saison zubereitet.

Wenn möglich werden einheimische Produkte von lokalen Produzenten verwendet. Auch als Allergikerin oder Allergiker sind Sie bei uns gut aufgehoben. Wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.

Das Selva-Team begrüsst Sie herzlich und möchte Ihnen das Gefühl geben, am richtigen Ort zu sein.
Besten Dank für Ihren Besuch und En Guete!

Ihr Selva-Team

Dani Hälg, Enisa Willi, Fabienne Hasler, Latha Puwaneswaran,
Lisa Wagner, Suzi Snakova, Saif Khan



speise RESTAURANT
SELVA *trübbach*

VORSPEISEN

Rindsbouillon mit Kräuterflädli		CHF	7.00
Zitronengras-Kokoscrèmesuppe		CHF	9.50
Wartauer Weissweincrèmesuppe		CHF	9.50
Grüner Salat mit eingelegten Radieschen <i>französische oder italienische Sauce</i>		CHF	8.00
Gemischter Salat <i>französische oder italienische Sauce</i>		CHF	9.50
Blattsalat mit paniertem Ziegenkäse <i>Birnen-Balsam-Essigsauce</i>		CHF	12.50
Grosser Salatteller mit Ei <i>französische oder italienische Sauce</i>		CHF	16.00
Blattsalat mit Rauchlachs <i>Gemüse-Vinaigrette</i>		CHF	16.50
Limetten-Ravioli <i>Tomaten und Baumnuss-Butter</i>		CHF	16.00
Rindstartar <i>mit Brioche</i>	kleine Portion	CHF	17.00
	grosse Portion	CHF	24.50
Schweinssteak oder paniertes Schweinsschnitzel <i>als Fitnesssteller mit frischen Salaten</i>		CHF	28.00
dazu unser beliebtes Knoblauchbrot		CHF	7.00

VEGETARISCHES

Indisches Gemüsecurry mit Gewürznüssen <i>asiatischer Reis</i>	CHF	24.00
Dani`s Tagliatelle (pikant) <i>Broccoli und Rahm-Eigelb-Sauce</i>	CHF	24.50
Limetten-Ravioli <i>Tomaten und Baumnüsse</i>	CHF	24.50
Sämiges Weisswein-Risotto <i>mit Mascarpone und Rucola</i>	CHF	24.50
Bunter Gemüseteller <i>mit Ribelschnitten und Joghurt-Curry-Sauce</i>	CHF	25.00

FISCH

Saiblingsfilet gebraten an Curry-Joghurtsauce <i>asiatischer Gemüsereis</i>	CHF	34.50
Eglifilets mit Mandelbutter <i>Saisongemüse und Salzkartoffeln</i>	CHF	36.00

GEFLÜGEL

Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter <i>als Fitnessteller mit Salaten oder mit Saisongemüse</i>	CHF	28.00
Pouletbruststreifen an Curry-Mango-Sauce <i>asiatischer Reis und Mango</i>	CHF	29.00
Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken <i>Rheintaler Ribelschnitten und Saisongemüse</i>	CHF	30.00

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweinsschnitzel <i>Pommes frites</i>	CHF 24.50
Schweinsgeschnetztes Casimir <i>im Reisring mit Früchten</i>	CHF 27.50
Schweinsrahmschnitzel "Selva" <i>Butter-Nudeln</i>	CHF 29.50
Schweins-Cordon bleu <i>Pommes frites</i>	CHF 30.00
Achari Gosht (Lamm-Curry pikant) <i>asiatischer Reis</i>	CHF 35.00
Zartes Kalbs-Piccata <i>Risotto oder Spaghetti</i>	CHF 35.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art <i>knusprige Rösti</i>	CHF 35.00
Schweinsfilet an Morchel-Rahm-Sauce <i>Butter-Nudeln und Saisongemüse</i>	CHF 36.50
Kalbsschnitzel Wiener Art <i>Pommes frites und Saisongemüse</i>	CHF 37.00
Entrecôte mit Pfeffersauce <i>Countrycuts und Saisongemüse</i>	CHF 44.00
Rindsfilet an Merlot-Sauce <i>Rösti-Kroketten und Saisongemüse</i>	CHF 49.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

FLEISCH- und FISCHDEKLARATION: Schwein, Kalb und Poulet: Schweiz / Rind: Australien / Lamm: Australien, Neuseeland / Fisch: Russland, Kasachstan
alle Preise inkl. MwSt