

# 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 dankt Ihnen für Ihren Besuch

En Guete!

Ihr Selva-Team

Enisa Willi, Fabienne Hasler, Latha Puwaneswaran, Lejla Eljmazi  
Roza Semere, Suzi Snakova, Saif Khan



*speise* RESTAURANT  
SELVA *trübbach*

## ***VORSPEISEN***

<b>Rindsbouillon mit Kräuterflädli</b>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>
<b>Kürbis-Ingwercrèmesuppe</b> mit steirischem Kürbiskernöl	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Eierschwämmlicrèmesuppe</b> mit Dörrzwetschgen	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Wartauer-Rieslingcrèmesuppe</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Blattsalatsymphonie mit Kürbis süss-sauer</b> französische oder italienische Sauce	<b>CHF</b>	<b>8.00</b>
<b>Gemischter Salat mit Kernen</b> französische oder italienische Sauce	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> mit französischer oder italienischer Sauce	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
<b>Rindscarpaccio mariniert</b> gehobelter Parmesan	<b>CHF</b>	<b>16.00</b>
<b>Kürbisravioli</b> mit Limetten, Baumnüssen und Tomaten	<b>CHF</b>	<b>15.00</b>
<b>dazu unser beliebtes Knoblauchbrot</b>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>

## ***VEGETARISCHES***

<b>Lejla`s Kartoffel-Gnocchi</b> Oliven, Kapern, Kräuter und Tomatensauce	<b>CHF</b>	<b>25.50</b>
<b>Kürbis Ravioli</b> mit Limetten, Baumnüssen und Tomaten	<b>CHF</b>	<b>24.50</b>
<b>Gemüse-Capuns</b> mit Butter, Parmesan und Rahm überbacken	<b>CHF</b>	<b>25.00</b>
<b>Indisches Gemüsecurry</b> mit asiatischem Reis	<b>CHF</b>	<b>24.00</b>
<b>Winter-Risotto mit Gorgonzola</b> Pinienkernen und Thymian	<b>CHF</b>	<b>24.50</b>
<b>Bunter Gemüseteller</b> mit Ribelschnitten und Joghurt-Curry-Sauce	<b>CHF</b>	<b>25.00</b>

## ***FISCH***

<b>Knuspriges Eglifilet mit Tartarsauce</b> Salzkartoffeln, frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>32.00</b>
<b>Gebratene Zanderfilets</b> an Champagner-Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	<b>CHF</b>	<b>38.50</b>

## ***GEFLÜGEL***

<b>Pouletbrust, hausgemachte Kräuterbutter</b> als Fitnessteller mit Salat oder mit frischem Gemüse	<b>CHF</b>	<b>28.00</b>
<b>Pouletbruststreifen mit Curry-Mango-Sauce</b> Asiatischer Reis, Mango	<b>CHF</b>	<b>29.00</b>
<b>Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken</b> Rheintaler Ribelschnitten und frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>30.00</b>

## ***FLEISCHGERICHTE***

<b>Paniertes Schweins-Schnitzel</b> Pommes frites	<b>CHF</b>	<b>24.50</b>
<b>Schweins-Geschnetzeltes Casimir</b> Reis, Früchte	<b>CHF</b>	<b>27.50</b>
<b>Schweins-Rahmschnitzel Selva</b> Butter-Nudeln	<b>CHF</b>	<b>29.50</b>
<b>Schweins-Cordon bleu</b> Pommes frites	<b>CHF</b>	<b>30.00</b>
<b>St.Galler Saltimbocca mit Mostbröckli (Schwein)</b> Risotto, frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>34.00</b>
<b>Achari Gosht (Lamm-Curry pikant)</b> Asiatischer Reis	<b>CHF</b>	<b>35.00</b>
<b>Zartes Kalbs-Piccata</b> Risotto oder Spaghetti	<b>CHF</b>	<b>35.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce</b> Rösti	<b>CHF</b>	<b>35.50</b>
<b>Schweinsfilet mit Morchelsauce</b> Butter-Nudeln, frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>36.50</b>
<b>Kalbsschnitzel Wiener Art</b> Pommes frites, frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>37.50</b>
<b>Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter*</b> Pommes frites, frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>44.00</b>
<b>Lammrücken mit Madairasauce</b> Country-Cuts und frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>48.00</b>
<b>Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce</b> Röstikroketten, frisches Gemüse	<b>CHF</b>	<b>51.00</b>

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten \*Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt werden.

FLEISCH- und FISCHDEKLARATION: Schwein, Kalb und Poulet: Schweiz / Rind: Australien / Lamm: Australien, Neuseeland / Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland/ Fisch: Russland, Kasachstan

alle Preise inkl. MwSt