

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

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	16.50
Blattsalat mit Rauchlachs <i>Gemüse-Vinaigrette</i>	CHF	17.50
Ravioli-Caprese <i>Tomaten, Baumnuss und Salbei</i>	CHF	16.00
Rindstartar <i>mit Toastbrot</i>	kleine Portion	CHF 17.50
	grosse Portion	CHF 24.50
Schweinssteak oder paniertes Schweinsschnitzel <i>als Fitnessteller mit frischen Salaten</i>	CHF	28.50
dazu unser beliebtes Knoblauchbrot	CHF	7.00

VEGETARISCHES

Indisches Gemüsecurry mit Gewürznüssen <i>asiatischer Reis</i>	CHF	25.00
Lejla`s Tagliatelle (pikant) <i>Broccoli und Rahm-Eigelb-Sauce</i>	CHF	25.50
Ravioli-Caprese <i>Tomaten, Baumnüsse und Salbei</i>	CHF	25.50
Sämiges Weisswein-Risotto <i>mit Mascarpone und Rucola</i>	CHF	24.50
Bunter Gemüseteller <i>mit Ribelschnitten und Joghurt-Curry-Sauce</i>	CHF	25.50

FISCH

Zanderfilet gebraten an Curry-Joghurtsauce <i>Saisongemüse und asiatischer Reis</i>	CHF	35.50
Eglifilets mit Mandelbutter <i>Saisongemüse und Salzkartoffeln</i>	CHF	32.50

GEFLÜGEL

Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter <i>als Fitnessteller mit Salaten oder mit Saisongemüse</i>	CHF	28.50
Pouletbruststreifen an Curry-Mango-Sauce <i>asiatischer Reis und Mango</i>	CHF	29.50
Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken <i>Rheintaler Ribelschnitten und Saisongemüse</i>	CHF	30.50

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweinsschnitzel <i>Pommes frites</i>	CHF 24.50
Schweinsgeschnetzelt 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 32.00
Achari Gosht (Lamm-Curry pikant) <i>asiatischer Reis</i>	CHF 35.50
Zartes Kalbs-Piccata <i>Risotto oder Spaghetti</i>	CHF 36.50
Kalbsgeschnetzelt an Cognac-Rahmsauce <i>knusprige Rösti</i>	CHF 36.50
Schweinsfilet an Morchel-Rahm-Sauce <i>Butter-Nudeln und Saisongemüse</i>	CHF 35.50
Kalbsschnitzel Wiener Art <i>Pommes frites und Saisongemüse</i>	CHF 37.50
Entrecôte mit Pfeffersauce <i>Countrycuts und Saisongemüse</i>	CHF 44.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter <i>Rösti-Kroketten und Saisongemüse</i>	CHF 52.50

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: Estland, Kasachstan
alle Preise inkl. MwSt