

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, Franciska Broder, Latha Puwaneswaran,
Lejla Eljmazi, Roza Semere, Suzi Snakova, Saif Khan



speise RESTAURANT
SELVA *trübbach*

VORSPEISEN

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	CHF	7.00
Kürbis-Ingwercrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	CHF	9.50
Waldpilzcrèmesuppe	CHF	9.50
Wartauer-Rieslingcrèmesuppe	CHF	9.50
Blattsalatsymphonie mit Kürbis süss-sauer französische oder italienische Sauce	CHF	8.50
Gemischter Salat mit Kernen französische oder italienische Sauce	CHF	10.00
Nüsslisalat mit Ei mit französischer oder italienischer Sauce	CHF	12.50
Rindscarpaccio mariniert gehobelter Parmesan	CHF	17.00
Eierschwämmli-Ravioli Baumnüssen und Tomaten	CHF	17.50
dazu unser beliebtes Knoblauchbrot	CHF	7.00

VEGETARISCHES

Lejla`s Kartoffel-Gnocchi Oliven, Kapern, Kräuter und Tomatensauce	CHF	27.50
Eierschwämmli-Ravioli Baumnüssen und Tomaten	CHF	27.50
Gemüse-Capuns Parmesan und Rahm überbacken	CHF	26.50
Indisches Gemüsecurry mit asiatischem Reis	CHF	27.00
Winter-Risotto mit Gorgonzola Pinienkernen und Thymian	CHF	26.50
Bunter Gemüseteller mit Ribelschnitten und Joghurt-Curry-Sauce	CHF	26.50

FISCH

Eglifilet mit Mandelbutter Salzkartoffeln, frisches Gemüse	CHF	36.00
Zanderfilets mit Curry-Joghurtsauce Frisches Gemüse, asiatischem Reis	CHF	38.50

GEFLÜGEL

Pouletbrust, hausgemachte Kräuterbutter als Fitnessteller mit Salat oder mit frischem Gemüse	CHF	30.00
Pouletbruststreifen mit Curry-Mango-Sauce Asiatischer Reis,	CHF	30.50
Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken Rheintaler Ribelschnitten und frisches Gemüse	CHF	34.50

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweins-Schnitzel Pommes frites	CHF	25.50
Schweins-Geschnetzeltes Casimir Reis, Früchte	CHF	28.50
Schweins-Rahmschnitzel Selva Butter-Nudeln	CHF	30.50
Schweins-Cordon bleu Pommes frites	CHF	32.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce Country Cuts, frisches Gemüse	CHF	36.00
Achari Gosht (Lamm-Curry pikant) Asiatischer Reis	CHF	36.50
Zartes Kalbs-Piccata Risotto oder Spaghetti	CHF	37.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce Rösti	CHF	37.50
Schweinsfilet mit Morchelsauce Butter-Nudeln, frisches Gemüse	CHF	38.50
Kalbsschnitzel Wiener Art Pommes frites, frisches Gemüse	CHF	37.50
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter* Pommes frites, frisches Gemüse	CHF	44.00
Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce Röstikroketten, frisches Gemüse	CHF	52.00

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: Schweiz, Australien / Lamm: Australien, Neuseeland / Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland/ Fisch: Schweiz, Estland

alle Preise inkl. MwSt