

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, Ruzhdi Rexhepi
Mohammad Ali, Roza Semere, Saif Khan

VORSPEISEN

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	CHF	7.00
Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	CHF	10.50
Waldpilzcrèmesuppe	CHF	10.50
Wartauer-Weissweincrème	CHF	9.50
Grüner Salat mit eingelegtem Kürbis französische oder italienische Sauce	CHF	8.50
Gemischter Salat mit Knoblauchcroûtons französische oder italienische Sauce	CHF	11.00
Hirschcarpaccio mariniert gehobelter Parmesan	CHF	17.00
Blattsalat mit Waldpilzen, Speck und Trauben Barrique-Apfel-Essig und Olivenöl	CHF	17.50
Steinpilz-Ravioli Tomaten und Steinpilze, Baumnussbutter	CHF	17.50
dazu unser beliebtes Knoblauchbrot	CHF	7.00

VEGETARISCHES

Herbstteller Selva herbstliches Gemüse, Preiselbeerbirne, Quarkspätzli und Pilzragout	CHF	30.50
Steinpilz-Ravioli Tomaten und Steinpilz-Baumnussbutter	CHF	29.50
Tagliatelle mit Eierschwämmli Eigelb, Parmesan und Rahm	CHF	27.50
Indisches Gemüsecurry mit Gewürznüssen Asiatischer Reis	CHF	27.50
Sämiges Weisswein-Risotto Eierschwämmli	CHF	27.50
Bunter Gemüseteller Rheintaler Ribelschnitten und Currysauce	CHF	26.50

FISCH

Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln, frisches Gemüse	CHF	36.50
Zanderfilet an Weissweinsauce mit asiatischem Reis und Gemüse	CHF	38.50

GEFLÜGEL

Pouletbrust, hausgemachte Kräuterbutter als Fitnesssteller mit Salat oder mit frischem Gemüse	CHF	33.00
Pouletbruststreifen an Curry-Mango-Sauce Asiatischer Reis, Mango	CHF	31.50
Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken Rheintaler Ribelschnitten und frisches Gemüse	CHF	34.50

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweins-Schnitzel Pommes frites	CHF	26.50
Schweins-Geschnetzeltes Casimir Reis, Früchte	CHF	29.50
Schweins-Rahmschnitzel Selva Butter-Nudeln	CHF	31.50
Schweins-Cordon bleu Pommes frites	CHF	34.00
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	38.50
Kalbsgeschnetzeltes Cognac-Rahmsauce Rösti	CHF	38.50
Schweinsfilet mit Eierschwämmli-sauce Butter-Nudeln, frisches Gemüse	CHF	38.50
Kalbsschnitzel Wiener Art Pommes frites, frisches Gemüse	CHF	38.50
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter* Pommes frites, frisches Gemüse	CHF	44.00
Rindsfilet an Rotweinsauce* Röstikroketten, frisches Gemüse	CHF	54.00

WILD-SPEZIALITÄTEN

Hirschpfeffer «Jägerart» Rotkraut, Preiselbeerbirne und Quarkspätzli	CHF	33.50
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli Rotkraut, Preiselbeerbirne und Quarkspätzli Trauben, Rosenkohl, Marroni	CHF	41.50
Hirschentrecôte an Preiselbeersauce Rotkraut, Preiselbeerbirne und Quarkspätzli Rosenkohl, Marroni	CHF	44.00
Rehschnitzel an Cognac-Wildrahmsauce Rotkraut, Preiselbeerapfel und Quarkspätzli Rosenkohl, Marroni	CHF	46.50
Geschmorte Perlhuhnbrust Supreme in Rotwein Rotkraut, Preiselbeerapfel und Quarkspätzli Rosenkohl, Marroni	CHF	38.50
<i>je nach Verfügbarkeit:</i> Rehrücken an Cognac-Wildrahmsauce Rotkraut, Preiselbeerapfel und Quarkspätzli Rosenkohl, Marroni	CHF	56.00

WEINEMPFEHLUNG

Zweigelt Unplugged – Hannes Reeh	7,5dl	CHF	52.00
<i>Österreich</i>	1 dl	CHF	8.00



speise **RESTAURANT**
SELVA *trübbach*

DESSERTS

Schoggikuchen ohne Mehl		CHF 8.50
mit Vanilleglacé		CHF 11.50
Vermicelles		CHF 9.50
mit Meringues und Rahm	MINI	CHF 7.50
Coupe Nesselrode		CHF 11.50
mit Vanilleglacé und Meringues und Rahm	MINI	CHF 9.50
Rotwein-Zwetschgen mit Zimtglacé		CHF 12.50

COFFEE TIME

Eine Kugel Glacé und ein Kaffee	CHF 7.50
Ein Nussgipfel und ein Kaffee	CHF 7.50

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, Schweiz

/ Lamm: Australien, Neuseeland / Wild: Schweiz, Österreich / Fisch: Schweiz / Perlhuhn: Frankreich

alle Preise inkl. MwSt