

# 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

Diana Strelow, Enisa Willi, Fabienne Hasler,  
Latha Puwaneswaran, Mohammad Ali, Ruzdi Rexhepi, Saif Khan,  
Viktoriiia Kopatielova



*speise* RESTAURANT  
SELVA *trübbach*

## VORSPEISEN

|  |                |     |       |
|--|----------------|-----|-------|
| Rindsbouillon mit Kräuterflädli  |                | CHF | 8.00  |
| Zitronengras-Kokoscrèmesuppe   |                | CHF | 10.50 |
| Wartauer Weissweincrèmesuppe   |                | CHF | 11.50 |
| Grüner Salat mit eingelegten Radieschen<br><i>französische oder italienische Sauce</i>           |                | CHF | 9.50  |
| Gemischter Salat<br><i>französische oder italienische Sauce</i>                                  |                | CHF | 12.00 |
| Blattsalat mit paniertem Ziegenkäse<br><i>Birnen-Balsam-Essigsauce</i>                           |                | CHF | 14.50 |
| Grosser Salatteller mit Ei<br><i>französische oder italienische Sauce</i>                        |                | CHF | 23.50 |
| Blattsalat mit Rauchlachs<br><i>Gemüse-Vinaigrette</i>   |                | CHF | 18.50 |
| Ravioli Caprese<br><i>Tomaten und Baumnuss-Butter</i>  |                | CHF | 18.50 |
| Rindstartar<br><i>mit Toastbrot</i>  | kleine Portion | CHF | 19.00 |
|  | grosse Portion | CHF | 28.50 |
| Schweinssteak oder paniertes Schweinsschnitzel<br><i>als Fitnesssteller mit frischen Salaten</i> |                | CHF | 34.00 |
| dazu unser beliebtes Knoblauchbrot   |                | CHF | 8.50  |

## VEGETARISCHES

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Indisches Gemüsecurry mit Gewürznüssen<br><i>asiatischer Reis</i>        | CHF | 28.50 |
| Ruzhdi`s Tagliatelle (pikant)<br><i>Broccoli und Rahm-Eigelb-Sauce</i>   | CHF | 29.50 |
| Ravioli Caprese<br><i>Tomaten und Baumnüsse</i>                          | CHF | 31.50 |
| Sämiges Weisswein-Risotto<br><i>mit Mascarpone und Rucola</i>            | CHF | 29.50 |
| Bunter Gemüseteller<br><i>mit Ribelschnitten und Joghurt-Curry-Sauce</i> | CHF | 28.50 |

## FISCH

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Zanderfilet mit Weissweinsauce<br><i>asiatischer Reis, Frisches Gemüse</i> | CHF | 38.50 |
| Eglifilets mit Mandelbutter<br><i>Saisongemüse und Salzkartoffeln</i>      | CHF | 39.50 |

## GEFLÜGEL

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter<br><i>als Fitnessteller mit Salaten oder mit Saisongemüse</i> | CHF | 34.00 |
| Pouletbruststreifen an Curry-Mango-Sauce<br><i>asiatischer Reis und Mango</i>                             | CHF | 33.50 |
| Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken<br><i>Rheintaler Ribelschnitten und Saisongemüse</i>      | CHF | 35.50 |

## FLEISCHGERICHTE

|  |           |
|--|-----------|
| Paniertes Schweinsschnitzel<br><i>Pommes frites</i>                          | CHF 27.50 |
| Schweinsgeschnetzeltes Casimir<br><i>im Reisring mit Früchten</i>            | CHF 32.50 |
| Schweinsrahmschnitzel "Selva"<br><i>Butter-Nudeln</i>                        | CHF 32.50 |
| Schweins-Cordon bleu<br><i>Pommes frites</i>                                 | CHF 35.50 |
| Achari Gosht (Lamm-Curry pikant)<br><i>asiatischer Reis</i>                  | CHF 37.50 |
| Zartes Kalbs-Piccata<br><i>Risotto oder Spaghetti</i>                        | CHF 39.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce<br><i>knusprige Rösti</i>           | CHF 38.50 |
| Schweinsfilet an Morchel-Rahm-Sauce<br><i>Butter-Nudeln und Saisongemüse</i> | CHF 39.00 |
| Kalbsschnitzel Wiener Art<br><i>Pommes frites und Saisongemüse</i>           | CHF 39.50 |
| Entrecôte mit Pfeffersauce<br><i>Countrycuts und Saisongemüse</i>            | CHF 45.00 |
| Rindsfilet an Merlot-Sauce<br><i>Rösti-Kroketten und Saisongemüse</i>        | CHF 57.00 |

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

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