

Menü Vorschläge

Gerne können Sie sich für 1 Menü entscheiden.

Sie können sich das Menü aus den verschiedenen Vorschlägen zusammenstellen.

Wir empfehlen

Salwald Tavolata p.P 72.-

Der "Hit" im Restaurant Salwald. Auf Reservation ab 4 Personen.

3-Gänge Menü "mal anders": Geniessen Sie verschiedene Köstlichkeiten zum selber schöpfen und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen.

Verschiedene Vorspeisen
3 Verschiedene Fleischsorten
Dessert Kreationen

A discrétion / Auf Reservation

CHF 38.- Kinder

Ideal für Geburtstagsfeste, Firmenanlässe oder Gruppenausflüge.

Vegi Tavolata 48.-

Verschiedene Vorspeisen

Vegetarische Hauptgänge

Dessert Kreation

Kleini Tavolata 58.-

Verschiedene saisonale Vorspeisen

Hausgemachtes Piccata, Safranrisotto, Pommès, Safrannudeln

Dessert Kreationen

1

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzelttes mit Safranrisotto

Safran Parfait mit Apfelküchlein

35

2

Safrancremesuppe mit Trockenfleisch Einlage

Walliser Steak (Tomaten , Pesto , Käse überbacken)

Tiramisu

42

3

Caprese Burrata

Paniertes Schweine Schnitzel

Hot Berry

42

4

Sunis Safranknusperli Frühlingsrolle gefüllt mit Safran Glasnudeln und Gemüse, Salat

Lammierstück mit Kräuterkruste

Vanilleglace , Safranlikör, Merengues

58.-

5

3erlei Tartar

Lachsrücken Filet an Weissweinsauce

Zitronentart mit Joghurt glace

58.-

6

Broccolicreme, Salat , Safranrisbällchen, Chutney

Rindsfilet mit Kräuterbutter

Erdbeere Crumble mit Weisssem Schokoladenparfait

68

7

Trockenfleisch Carpaccio, Burrata, Tomaten, Rucola, Geröstete Nüsse

Paniertes Kalbskotelette

Safranrieblikuchen, Zitronensoret, Vanilleglace, warme Beeren

72

8

Rinds Capriccio, Trüffelöl, Parmesan, Rucola, Aubergine im Tempura teig

Schweinefilet mit Morchelsauce

Kokos Pannacotta mit karamellisierten Aprikosen und knusprigem Brioche

62

9

Lachs Sashimi, Avocado Mousse, Safran Sushireis, Wasabi

Stroganoff

Mango Cheesecake, Pistaziengace

62.-

10

Vegi

Frittierte Avocado, Humus, Salat

Geschmorter Selleri , Pfeffersauce

Schokokuchen, Saisonales Glace, Früchte

48.-

11

Panierte Aubergine, Trüffel Pannacotta

Marinierter Tofu , Sesam Marsala Broccoli, Weissweinsauce

Dessert Kreation

48.-

Beilagen

Safranrisotto

Safran Tagliollini

Pommes

Kartoffel Gratin

Safran Kartoffelstock

