



Entrées

Salade verte CHF 6

Salade mixte CHF 8

Soupe à l'oignon avec fromage de chèvre des vallées et croûtons CHF 14

Tartare de bœuf (150gr) avec pommade de beurre, pain grillé et noix CHF 26.00

Planche de charcuteries et fromages locaux avec nos confitures CHF 26.00

Assortiment de fromages grillés CHF 23.00

Strudel aux légumes et champignons (15 min d'attente) CHF 20

Plats principaux

Pâtes fraîches du jour CHF 22.00

Petits gnocchis maison à la valdôtaine avec bacon,
champignons porcini et fontina D.O.P CHF 23.00

Pappardelle maison au ragù de sanglier CHF 22.00

Risotto au safran, saucisse et champignons porcini CHF 25.00

Tagliatelles maison avec crème de chou-fleur,
crevettes et huile d'anchois CHF 23.00

Raviolis maison farcis de pommes de terre et menthe avec
velouté de courge CHF 24.00



Plats principaux

Escalope de porc panée avec frites CHF 20.00

Cordon-bleu classique avec frites CHF 29.00

Cordon-bleu La Selvatica avec frites
(Gruyère, saucisse maison, oignons rôtis environ 450gr) CHF 36.00

Poulet rôti au printemps en panier avec frites CHF 24.00

Entrecôte de bœuf avec beurre clarifié et mille-feuille
de pommes de terre CHF 36.00

Filet de bœuf aux trois poivres et pommes de terre au four CHF 43.00

Filet de cerf avec polenta CHF 36

Ossobuco de veau à la milanaise avec risotto ou polenta CHF 39

Grill

Entrecôte de bœuf / Cuberoll avec sel fumé et pommes de terre au four CHF 36.00

Brochette de crevettes avec légumes sautés CHF 36.00

Sélection de Picanha avec pommes de terre au four CHF 12.00 par 100g



Nos hamburgers

(Réalisés avec des sauces et des pains de notre production)

Hamburger noir

(Hamburger de black angus double (150gr), bacon, cheddar fondu et sauce BBQ dans un pain noir au charbon) CHF 23.00

Hamburger violet

(Tartare de bœuf, moutarde, câpres et jaune d'œuf) CHF 25.00

Hamburger Classique

(Hamburger de bœuf, tomate, salade, mayonnaise, fromage) CHF 19.00

Hamburger "la selvatica"

(Pain brioche, escalope de poulet croustillante, sauce spéciale au curry) CHF 22.00

Hamburger du bûcheron

(Pain croustillant, saucisse (300gr), salade verte, crème de parmesan, cèpes et bacon) CHF 28.00

Hamburger végétarien

(Burger de légumes, salade, tomate, cheddar fondu et mayonnaise, dans un pain brioche) CHF 22.00



Nos Pizzas

Marinara 11.
tomate, origan, ail, olives

Margherita 12.
tomate, mozzarella, basilic

Bufala 15.
tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic

Diavola 15.
tomate, mozzarella, salami épicé

Prosciutto Cotto 14.
tomate, mozzarella, jambon cuit

Prosciutto crudo 16.
tomate, mozzarella, jambon cru

Cotto e funghi 15.50.
tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

Capricciosa 16.
tomate, mozzarella, artichauts, jambon cuit, champignons, olives

Tonno e cipolle 15.50.
tomate, mozzarella, thon, oignons

Vegetariana 16.50.
tomate, mozzarella, légumes grillés

Svizzera 16.
tomate, mozzarella, mascarpone, jambon cuit

La Selvatica 14.
tomate, mozzarella, saucisse, friarielli

Quattro formaggi 17.
tomate, mozzarella, fromages



Americana 15.

tomate, mozzarella, saucisse, frites

Romana 17.

tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres

Explosive 17.

tomate, saucisse, oignon, gorgonzola

Ciccio 18.

tomate, mozzarella, gorgonzola, salami épicé

Tartufina 18.

mozzarella, mozzarella de bufflonne, crème de truffe, parmesan, tartare au couteau

Boscaiola 20.

Tomate, mozzarella, champignons, brie, pancetta

Vivace 19.

Tomate, saucisse, salami épicé, oignon, gorgonzola

Amatriciana 24.

Tomate, mozzarella, oignon, guanciale, pecorino

Bismark 16.

Tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf

Bolognese 18.

Tomate, ragù bolognese, béchamel, parmesan

Gustosa 17.

Tomate, bufflonne, œuf, beurre

Sicilienne 16.

Tomate, anchois, olives, câpres

Tyrolienne 18.

Tomate, mozzarella, speck, brie

À partir du 1er novembre au 31/03, la pizza est disponible uniquement le soir et le vendredi, samedi et dimanche également pour le déjeuner. Du 1.04 au 31.10 tous les jours (sauf le lundi, jour de fermeture) à la fois pour le déjeuner et le dîner.



La Selvatica BisteaK

Menu du déjeuner

Salades

Salade verte Fr. 6
Salade mixte Fr. 8
Grande salade niçoise Fr. 18
Salade fitness Fr. 18

Entrées

Assiette de charcuteries et fromages Fr. 18.-

Gâteau de polenta avec cœur de gorgonzola et sauce de veau Fr. 17.-

Mozzarella en carrosse sur lit de salade verte et tomates Fr. 23.-

Velouté de tomate, quenelle de mascarpone et croûtons de pain à l'huile de basilic
Fr. 22.-

Plats principaux

Spaghetti carbonara Fr. 16.-

Tortellini à la viande avec crème et jambon Fr. 17.-

Penne all'Amatriciana Fr. 16.

Gnocchis maison au ragù Fr. 16.-

Lasagnes à la Génoise Fr. 18.-



Plats principaux

Cordon bleu de poulet avec frites Fr. 25.

Hamburger classique avec frites Fr. 19.-

Escalope avec frites Fr. 19.-

Rôti de capocollo avec pommes de terre au four Fr. 27.

Tranche de bœuf sur roquette, copeaux de parmesan et glaçage au vinaigre balsamique avec légumes sautés Fr. 29.-



NOTRE HISTOIRE

Nos viandes Chez La Selvatica BisteaK, nous apportons à notre cuisine des années d'études, de compétences et de passion. Nous aimons toutes les préparations à base de viande et, pour garantir la qualité de cette matière première, nous sélectionnons avec soin sa qualité. Une fois la qualité de la viande vérifiée, nous examinons sa filière pour savoir quels ont été les étapes qu'elle a dû franchir avant d'arriver sur notre comptoir. Passionnés et amateurs de plats où la seule protagoniste est la viande, nous sélectionnons des viandes d'excellence du monde entier et sommes spécialisés dans toutes les préparations qui l'utilisent. Les résultats obtenus par La Selvatica BisteaK nous rendent fiers en raison d'un succès croissant, comme en témoigne l'élargissement de notre clientèle fidèle qui nous considère comme une référence pour la préparation de plats à base de viande. Sélection de viandes maturées La maturation est un processus grâce auquel la viande est laissée à décanter dans des environnements à humidité et température strictement contrôlées, dans le but de rendre ses fibres beaucoup plus tendres. Il est bien connu que la viande fraîchement abattue est nettement plus coriace à mâcher, tandis qu'une viande maturée est beaucoup plus tendre et savoureuse. Ainsi, n'importe quelle coupe de viande maturée est plus délicate et plus digestible. Il n'y a pas de temps prédéfini pour la maturation car, bien qu'elle soit faite dans les règles de l'art, elle doit prendre en compte la coupe de viande, le type de bœuf, la quantité de graisse présente et la taille de l'animal : tout cela détermine qu'il faut avoir une compétence totale pour s'occuper de la maturation de la viande, mais aussi de son choix. Chez BisteaK, nous sommes particulièrement attentifs à choisir les meilleures viandes maturées. Les viandes que nous sélectionnons sont soumises à la disponibilité du moment. Dans notre chambre froide, vous pouvez observer les coupes de viande et le processus de maturation. Pour connaître la période de maturation, vous pouvez demander à notre personnel.

LA SELVATICA BISTEAK La Selvatica est un lieu riche en histoire et en tradition. Datant de 1897, le bâtiment d'origine abritait une grotte avec un logement et un terrain de pétanque, à côté de la laiterie du village. Baptisée La Selvatica, comme la forêt qui protège ses arrières, dans les années 50, la structure connaît un grand succès et aujourd'hui, après une rénovation minutieuse, elle retrouve son ancienne splendeur. Forts de leurs expériences passées dans la restauration italienne, les nouveaux gestionnaires, Nawal et Gianmaria, ont repris La Selvatica BisteaK. "Nous avons décidé de poursuivre les traditions locales et d'intégrer les spécialités déjà utilisées dans nos précédents établissements, combinant ainsi tradition et territorialité à un concept de steakhouse très particulier, en termes de sélection et de transformation des matières premières, grâce également à notre équipe passionnée et enthousiaste". De plus, les farines utilisées pour notre pâte ont été spécialement importées par nous, car elles ne sont pas présentes sur le territoire, nous permettant ainsi de créer des pâtes très digestes avec des levées allant de 36 à 72 heures.