



## **Vorspeisen**

Grüner Salat CHF 6

Gemischter Salat CHF 8

Zwiebelsuppe mit Ziegenkäse und Baguette CHF 14

Rinder-Tartar (150g) mit Butter, Toastbrot und Walnusskernen CHF 26.00

Brettchen mit lokalen Wurstwaren und Käse sowie unseren Marmeladen CHF 26.00

Gegrillte Käseplatte CHF 23.00

Gemüse- und Pilzstrudel (15 Minuten Wartezeit) CHF 20

## **Hauptgerichte**

Tagesfrische Pasta CHF 22.00

Hausgemachte Valdostana-Gnocchi mit Speck, Steinpilzen und Fontina D.O.P CHF 23.00

Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout CHF 22.00

Safranrisotto mit Luganigawurst und Steinpilzen CHF 25.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Blumenkohlpüree, flambierten Garnelen und Sardellenöl CHF 23.00

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Minze, serviert mit Kürbissaucе CHF 24.00



## **Zweite Gerichte**

Panierter Schweineschnitzel mit Pommes frites (Panieretes Schweineschnitzel mit Pommes frites) CHF 20.00

Klassisches Cordon Bleu mit Pommes frites (Klassisches Cordon Bleu mit Pommes frites) CHF 29.00

Cordon Bleu La Selvatica mit Pommes frites (Gruyère, hausgemachte Wurst, geröstete Zwiebeln, ca. 450 g) (Wildes Cordon Bleu mit Pommes frites) CHF 36.00

Junghahn im Korb mit Pommes frites (Junghahn im Korb mit Pommes frites) CHF 24.00

Rinder-Entrecôte mit geklärter Butter und Kartoffelblättern (Rinder-Entrecôte mit geklärter Butter und Kartoffelblättern) CHF 36.00

Rinderfilet mit drei Pfeffersorten und Ofenkartoffeln (Rinderfilet mit drei Pfeffersorten und Ofenkartoffeln) CHF 43.00

Hirschgulasch mit Polenta (Hirschgulasch mit Polenta) CHF 36

Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Risotto oder Polenta (Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Risotto oder Polenta) CHF 39

## **Die Glut**

Rinder-Entrecôte / Cuberoll mit geräuchertem Salz und Ofenkartoffeln (Rinder-Entrecôte / Cuberoll mit geräuchertem Salz und Ofenkartoffeln) CHF 36.00

Garnelenspieß mit sautiertem Gemüse (Garnelenspieß mit sautiertem Gemüse) CHF 36.00

Auswahl an Picanha mit Ofenkartoffeln (Auswahl an Picanha mit Ofenkartoffeln) CHF 12.00 pro 100 g



Unsere Burger  
(Hergestellt mit unseren eigenen Saucen und Brötchen)

Hamburger nero  
(Black Angus Double Hamburger (150gr), Bacon, geschmolzener Cheddar und BBQ-Sauce in einem schwarzem Kohlenbrötchen) CHF 23.00

Hamburger viola  
(Tatar vom Rind, Senf, Kapern und Eigelb) CHF 25.00

Hamburger classico  
(Rindfleischburger, Tomate, Salat, Mayonnaise, Käse) CHF 19.00

Hamburger "la selvatica"  
(Brioche Brötchen, knuspriges Hähnchenschnitzel, spezielle Currysauce) CHF 22.00

Hamburger Boscaiolo  
(Knuspriges Brötchen, Luganiga (300gr), grüner Salat, Grana Padano Creme, Steinpilze und Bacon) CHF 28.00

Hamburger Vegetariano  
(Gemüseburger, Salat, Tomate, geschmolzener Cheddar und Mayonnaise, in einem Brioche Brötchen) CHF 22.00

Unsere Pizzas

Marinara 11.-  
Tomate, Oregano, Knoblauch, Oliven

Margherita 12.-  
Tomate, Mozzarella, Basilikum

Bufala 15.-  
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

Diavola 15.-  
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami



Prosciutto Cotto 14.-  
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken

Prosciutto crudo 16.-  
Tomate, Mozzarella, roher Schinken

Cotto e funghi 15,50.-  
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze

Capricciosa 16.-  
Tomate, Mozzarella, kleine Artischocken, gekochter Schinken, Pilze, Oliven

Tonno e cipolle 15,50.-  
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Vegetariana 16.50.-  
Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse

Svizzera 16.-  
Tomate, Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken

La Selvatica 14.-  
Tomate, Mozzarella, Wurst, Friarielli

Quattro formaggi 17.-  
Tomate, Mozzarella, Käse

Americana 15.-  
Tomate, Mozzarella, Wurst, Pommes Frites

Romana 17.-  
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern

Esplosiva 17.-  
Tomate, Wurst, Zwiebeln, Gorgonzola

Ciccio 18.-  
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami



Tartufina 18.-  
Mozzarella, Trüffelcreme, roher Schinken und Grana

Il calzone farcito 16.-  
Tomate und Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken und Ei

Calzone semplice 14.-  
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken

Patanegra 17.-  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Patanegra Schinkenfett

Battuta 20.-  
Mozzarella, Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Grana und handgeschnittenes Tatar

Boscaiola 20.-  
Tomate, Mozzarella, Pilze, Brie und Pancetta

Vivace 19.-  
Tomate, Wurst, scharfe Salami, Zwiebeln, Gorgonzola

Amatriciana 24.-  
Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Guanciale, Pecorino

Bismark 16.-  
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Ei

Bolognese 18.-  
Tomate, Bolognese Sauce, Bechamelsauce, Grana

Gustosa 17.-  
Tomate, Büffelmozzarella, Ei, Butter



Siciliana 16.-  
Tomate, Sardellen, Oliven, Kapern

Tirolese 18.-  
Tomate, Mozzarella, Speck, Brie

Vom 1. November bis 31. März gibt es Pizza nur abends und freitags, samstags und sonntags auch mittags.  
Vom 1. April bis 31. Oktober jeden Tag (außer montags, Ruhetag) sowohl mittags als auch abends.

## **La selvatica Bistek**

### **Mittagsmenü**

#### **Salate**

Grüner Salat Fr. 6.-  
Gemischter Salat Fr. 8.-  
Großer Nizza-Salat Fr. 18.-  
Fitness Salat Fr. 18.-

#### **Vorspeisen**

Aufschnitt- und Käseplatte Fr. 18.-

Polentakuchen mit Gorgonzola-Herz und Kalbssauce Fr. 17.-

Mozzarella "in carrozza" auf einem Bett aus grünem Salat und Tomaten Fr. 23.-

Tomatencremesuppe, Mascarpone-Quenelle und Brot-Croutons mit Basilikumöl Fr. 22.-



## **Erste Gänge**

Spaghetti alla Carbonara Fr. 16.-

Tortellini mit Schinken in Sahnesauce Fr. 17.-

Penne all'Amatriciana Fr. 16.-

Hausgemachte Gnocchi mit Fleischsoße Fr. 16.-

Lasagne alla Genovese Fr. 18.-

## **Zweite Gänge**

Hühner-Cordon Bleu mit Pommes Frites Fr. 25.-

Klassischer Hamburger mit Pommes Frites Fr. 19.-

Schnitzel mit Pommes Frites Fr. 19.-

Capocollo-Braten mit Ofenkartoffeln Fr. 27.-

Geschnittenes Rindfleisch auf Rucola, Grana-Spänen und Balsamico-Glasur mit  
gebratenem Gemüse Fr. 29.-



## UNSERE GESCHICHTE

Unsere Fleischwaren Bei Selvatica Bistek bringen wir Jahre des Studiums, des Wissens und der Leidenschaft in unsere Küche. Wir lieben alle Fleischzubereitungen und um die Qualität dieser Hauptzutat zu gewährleisten, wählen wir sie sehr sorgfältig aus. Nachdem wir die Qualität des Fleisches festgestellt haben, analysieren wir dessen Herkunft, um zu wissen, welche Schritte es durchlaufen musste, bevor es auf unserer Theke landete. Als Liebhaber und Kenner von Gerichten, in denen das Fleisch die Hauptrolle spielt, wählen wir erstklassiges Fleisch aus der ganzen Welt aus und sind auf jede Zubereitung spezialisiert, die dessen Verwendung vorsieht. Die Ergebnisse, die Selvatica Bistek erzielt hat, machen uns stolz, da unser stetig wachsender Erfolg durch eine immer größere Zahl von treuen Kunden sichtbar wird, die uns als Referenzpunkt für Fleischgerichte betrachten. Ausgewähltes mürbes Fleisch Das Mürben ist ein Prozess, bei dem das Fleisch in streng kontrollierten Feuchtigkeits- und Temperaturumgebungen ruhen gelassen wird, um seine Fasern weicher zu machen. Frisches Fleisch vom Schlachter ist bekanntlich beim Kauen zäher, während mürbes Fleisch – also gereiftes – viel weicher und schmackhafter ist. Daher ist jeder Schnitt von mürbem Fleisch zarter und leichter verdaulich. Es gibt keine festgelegte Reifezeit, da diese, um kunstvoll durchgeführt zu werden, die Art des Schnitts, die Rinderrasse, die Menge des vorhandenen Fetts und die Größe des Tieres berücksichtigen muss. All dies bedeutet, dass man vollständige Kenntnisse haben muss, um sich um das Mürben und die Auswahl des Fleisches zu kümmern. Bei Bistek legen wir besonderen Wert darauf, das beste mürbe Fleisch auszuwählen. Das von uns ausgewählte Fleisch ist je nach Verfügbarkeit erhältlich. In unserem Kühlschrank können Sie die Fleischstücke und den Reifungsprozess sehen. Um die Reifezeit zu erfahren, können Sie unser Personal fragen.

SELVATICA BISTEAK Selvatica ist ein Ort voller Geschichte und Tradition. Das ursprüngliche Gebäude aus dem Jahr 1897 beherbergte eine Grotte mit Unterkunft und einer Boule-Bahn, neben der Dorfmarkerei. Benannt nach dem Wald, der es schützt, Selvatica, erfuhr das Gebäude in den 1950er Jahren großen Erfolg und heute, nach einer sorgfältigen Renovierung, erstrahlt es wieder in altem Glanz. Aus ihren Erfahrungen in der italienischen Gastronomie übernahmen die neuen Besitzer, Nawal und Gianmaria, das Selvatica Bistek. "Wir haben uns entschieden, die lokalen Traditionen fortzuführen und die Spezialitäten einzuführen, die wir bereits zuvor in unseren Lokalen verwendet haben. So kombinieren wir Tradition und Regionalität mit einem sehr speziellen Steakhouse-Konzept in Bezug auf die Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe, alles dank unseres Teams, das voller Leidenschaft und Enthusiasmus ist". Außerdem haben wir speziell für unseren Teig Mehl importiert, das in der Region nicht erhältlich ist, sodass wir sehr köstliche Teige mit Gärungszeiten von 36 bis 72 Stunden herstellen können.