

RESTAURANT **SAVUR**  
Menu

# ALLERGENE—ALLERGENS—ALLERGENI

Liebe Gäste, wir heißen Sie herzlich willkommen und möchten Sie darauf hinweisen, dass in unserer Küche grundsätzlich alle in der EU-Verordnung 1169/2011 aufgeführten Allergene verwendet werden. Wir bitten Sie daher, sich bei Fragen oder Unklarheiten bezüglich der in den verschiedenen Gerichten und Tagesangeboten verwendeten Zutaten an unser Servicepersonal zu wenden. Liste der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Dear Guest, we would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are, therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

|    |                                                                                                                                                                               |                                                                                            |                                                                                     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und KhorasanWeizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen | Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived | Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati |
| 2  | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                   | Crustacean and products based on crustaceans                                               | Crostacei e prodotti a base di crostacei                                            |
| 3  | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                         | Eggs and products based on eggs                                                            | Uova e prodotti a base di uova                                                      |
| 4  | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                       | Fish and products based on fish                                                            | Pesce e prodotti a base di pesce                                                    |
| 5  | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                     | peanuts and nuts products                                                                  | Arachidi e prodotti a base di arachidi                                              |
| 6  | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                   | Soy and soy products                                                                       | Soia e prodotti a base di soia                                                      |
| 7  | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)                                                                                                               | Milk and dairy produce, including lactose                                                  | Latte e prodotti derivati, incluso lattosio                                         |
| 8  | Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse   | Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof             | Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti          |
| 9  | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                     | Celery and products based on celery                                                        | Sedano e prodotti a base di sedano                                                  |
| 10 | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                         | Mustard and products based on mustard                                                      | Senape e prodotti a base di senape                                                  |
| 11 | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                   | Sesame seeds and products based on sesame seeds                                            | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                  |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2                                                                                                                       | Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l             | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l       |
| 13 | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                      | Lupins beans and products based on them                                                    | Lupini e prodotti a base di lupini                                                  |
| 14 | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                   | Shellfish and products based on shellfish                                                  | Molluschi e prodotti a base di molluschi                                            |

## BEILAGE / SIDE DISHES / CONTORNI

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Grüner Salat<br>Green salad<br>Insalata verde                                                               | CHF 8  |
| Gemischter Salat<br>Mixed salad<br>Insalata mista                                                           | CHF 10 |
| Pfannengerührtes Gemüse der Saison<br>Sautéed seasonal vegetables<br>Verdure di stagione saltate in padella | CHF 12 |
| Pommes frites<br>French fries<br>Patate fritte                                                              | CHF 15 |
| Bratkartoffeln<br>Baked potato<br>Patate al forno                                                           | CHF 15 |

## KINDERMENÜ / MENÙ BIMBI / KIDS MENÙ

|                                                                                                                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Kurze Nudeln mit Tomatensauce / mit Bolognese-Sauce / mit Butter <sup>(1, 9)</sup><br>Pasta with tomato sauce / Bolognese meat sauce / plain pasta<br>Pasta corta al pomodoro / alla Bolognese/ in bianco | CHF 10 |
| Paniertes Hühnerfilet mit Pommes Frites <sup>(1, 3)</sup><br>Fried chicken with french fries<br>Cotoletta di filetto di pollo impanata con patatine fritte                                                | CHF 18 |
| Rindshamburger mit Pommes Frites <sup>(1, 3, 5, 6, 7)</sup><br>Hamburger di manzo con patatine fritte<br>Beef hamburger with french fries                                                                 | CHF 22 |
| Rindersteak mit Pommes Frites<br>Paillard di manzo con patate fritte<br>Beef paillard with french fries                                                                                                   | CHF 22 |



Vegetarian



Vegan



Piatto tipico italiano  
Typical Italian dish

## VORSPEISEN / STARTERS / ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gebratener Tintenfisch mit Salbei, Kichererbsen-Hummus und knusprigem Räucherspeck<br>Seared octopus with sage, chickpea hummus, and crispy smoked bacon<br>Polpo scottato alla salvia, hummus di ceci e pancetta affumicata croccante                                                                                                                                                        | CHF 28 |
| Rindertartar aus Fassona-Rindfleisch, mariniertes Ei und Crumble aus gerösteten Haselnüssen<br>Fassona beef tartare, marinated egg, and toasted hazelnut crumble<br>Tartare di manzo fassona, uovo marinato e crumble di nocciole tostate                                                                                                                                                     | CHF 32 |
| Spiegelei mit Kartoffelschaum und schwarzem Trüffel<br>Fried egg with potato foam and black truffle<br>Uovo fritto con spuma di patate e tartufo nero                                                                                                                                                                                                                                         | CHF 24 |
| Geräucherte Lachsforelle, Meerrettichcreme und hausgemachte Giardiniera<br>Smoked salmon trout, horseradish cream, and homemade giardiniera<br>Trota salmonata affumicata, creme al rafano e giardiniera artigianale                                                                                                                                                                          | CHF 26 |
| Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbsfilet, Thunfischcreme und Kapernblätter<br>Slow-cooked veal tenderloin, tuna cream sauce, and caper leaves<br>Magatello di vitella cotto a bassa temperatura, crema tonnata e foglie di cappero                                                                                                                                                        | CHF 28 |
| Carpaccio aus Roter Bete, Edamame-Bohnen und gezuckerten Trockenfrüchten  <br>Carpaccio of red turnip, edamame soybeans and sanded dried fruit<br>Carpaccio di rapa rossa, edamame di soia e frutta secca sabbciata | CHF 22 |



Vegetarian



Vegan



Piatto tipico italiano  
Typical Italian dish

## ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ravioli mit Schmorbraten, Almbuttercreme und knusprigem Salbei aus gereiftem Speck<br>Braised beef ravioli with alpine butter cream and crispy sage seasoned speck<br>Ravioli di brasato alla crema di burro di malga e salvia croccante di speck stagionato                                                                                                                                                       | CHF 30 |
| Fusilli mit Rehragout und knusprigem 24 Monate gereiftem Parmigiano <br>Fusilli with roe deer ragù and crispy 24-month Parmigiano cheese<br>Fusillone al ragù di capriolo e croccante di Parmigiano 24 mesi                                                                                                                     | CHF 29 |
| Risotto Carnaroli Riserva mit gerösteter roter Paprikacreme und   Pekannuss-Pesto<br>Carnaroli risotto with roasted red pepper cream and pecan nut pesto<br>Risotto Carnaroli Riserva, crema di peperoni rossi arrosto e pesto di noci pecan | CHF 28 |
| Tagliolini mit lokaler Käsecreme und Parmaschinken-Crumble <br>Tagliolini pasta with local cheese cream and Parma ham crumble<br>Tagliolini alla crema di formaggi locali e crumble di crudo parmense                                                                                                                         | CHF 28 |
| Gemischte Pilzsuppe mit Kartoffelrösti und gereiftem Fontina-Käse<br>Mixed mushroom soup with potato rosti and aged fontina cheese<br>Zuppa di funghi misti rostii di patate e fontina stagionata                                                                                                                                                                                                                  | CHF 20 |
| Gerstensuppe mit Gemüse, Schwarzbrotcroutons und geschmolzenem Käse<br>Barley and vegetable soup with black bread croutons and melted cheese<br>Zuppa di orzo e verdure, crostone di pane nero e formaggio in fusione                                                                                                                                                                                              | CHF 18 |
| Spaghetti mit 3 Tomatensorten und Basilikum<br>Spaghetti with tomatoes and basil<br>Spaghetti ai 3 pomodori e basilico                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CHF 25 |

## HAUPTGERICHTE / SECOND COURSES / SECONDI PIATTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Im Heu gegartes Reh-Mignon mit Rotweinsauce und Kartoffel-Rustico<br>Venison mignon cooked in hay with red wine sauce and rustic potato<br>Mignon di cervo cotto nel fieno salsa al vino rosso e rustico di patate                                                                                                                                                                  | CHF 48 |
| Bei niedriger Temperatur gegartes Lammkarree mit Demi-Glace aus <br>eigenem Bratensaft und knusprigen Gemüsechips<br>Slow-cooked lamb loin with demi-glace sauce and crispy vegetable chips<br>Lombetto di agnello cotto a bassa temperatura demi glacé del suo fondo chips di verdure croccanti | CHF 46 |
| Rinderfilet nach Rossini-Art mit Gänseleberpastete und schwarzem Trüffle<br>Beef tenderloin in Rossini version with goose foie gras and black truffle<br>Filetto di manzo nella nostra versione Rossini: con foie gras d'oca e tartufo nero                                                                                                                                         | CHF 56 |
| Steinbuttfiletmousse aus Karotten und schwarzer Knoblauchsauce<br>Fillet of turbot with carrot mousse and black garlic sauce<br>Filetto di rombo chiodato, spuma di carote e salsa all'aglio nero                                                                                                                                                                                   | CHF 45 |
| Gemüse-Parmigiana mit Basilikumsauce  <br>Vegetable parmigiana with basil sauce<br>Parmigiana di verdure con salsa al basilico                                                                            | CHF 28 |
| Unser Grillfleisch und Kartoffeln mit Salz und gesalzener Butter<br>Our grilled meats and potatoes with salt and salted butter<br>Le nostre carni alla griglia e patate al sale e burro salato                                                                                                                                                                                      | CHF 18 |
| Kalbsnack 200 g, leicht paniert, rosa gebraten, mit rustikalen Kartoffeln<br>200 g veal tenderloin lightly breaded and cooked medium rare with potatoes<br>Nodino di vitella 200 gr in panura leggera cotto al punto rosa con patate rustiche                                                                                                                                       | CHF 48 |
| Perlhuhnbrust mit Honigsauce und Bergkartoffelpüree<br>Guinea fowl breast with honey sauce and mountain potato purée<br>Petto di faraona con salsa al miele con purea di patate di montagna                                                                                                                                                                                         | CHF 40 |