

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 SO ₂	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  	CHF 10
Green salad Insalata verde	
Gemischter salat  	CHF 12
Mixed salad Insalata mista	
Pfannengerührtes gemüse der saison ⁽⁷⁾  	CHF 15
Sauteed seasonal vegetables Verdure di stagione saltate in padella	
Pommes frites ⁽¹⁾  	CHF 15
French fries Patate fritte	
Bratkartoffeln ⁽⁷⁾  	CHF 15
Baked potato Patate al forno	

KINDERMENÜ / MENÙ BIMBI / KIDS MENÙ

Kurze nudeln mit tomatensauce / mit bolognese sauce / mit butter ^(1, 9)	CHF 10
Pasta with tomato sauce / Bolognese meat sauce / plain pasta Pasta corta al pomodoro / alla Bolognese/ in bianco	
Paniertes hühnerfilet mit pommes frites ^(1, 3)	CHF 20
Fried chicken with french fries Cotoletta di filetto di pollo impanata con patatine fritte	
Rindshamburger mit pommes frites ^(1, 3, 5, 6, 7)	CHF 22
Beef hamburger with french fries Hamburger di manzo con patatine fritte mit brot / with bread /con pane CHF 3	
Rindersteak mit pommes frites ⁽¹⁾	CHF 22
Beef paillard with french fries Paillard di manzo con patate fritte	

 Vegetarian  Vegan  *Piatto tipico italiano*
Typical Italian dish


VORSPEISEN / STARTERS / ANTIPASTI

Fassona-rindertatar mit senf, kapern, sardellen, schwarzen oliven, zitronenabrieb und basilikum-coulis ^(4,10,11,12)	CHF 32
Fassona beef tartare with mustard, capers, anchovies, black olives, lemon zest and basil coulis Tartare di Fassona con senape, capperi, acciughe, olive nere, scorza di limone e accompagnato da coulis di basilico	
Burrata caprese mit raritäten-tomaten und basilikum-dressing ⁽⁷⁾  	CHF 26
Burrata caprese with heirloom tomatoes and basil dressing Caprese Burrata con pomodori del cimelio e dressing al basilico	
Räucherlachs mit brioche, brombeeren und sauerrahm ^(1, 3,4,7)	CHF 26
Smoked salmon with brioche, blackberries and sour cream Salmone affumicato con pan brioche, more e panna acida	
Wolfsbarsch-carpaccio mit passionsfruchtcreme, rote bete sprossen und tintenfisch knusper ^(1, 4)	CHF 32
Sea bass carpaccio with passion fruit cream, beetroot sprouts and squid ink crisp Carpaccio di spigola con crema al frutto della passione, germogli di barbabietola e croccante al nero di seppia	
Almsalat mit Lokaler blattsalat, gereiftem almkäse, karamellisierten walnüssen und frischem apfel ^(7,8) 	CHF 22
Alpine salad with local mixed greens with aged alpine cheese, caramelized walnuts and fresh apple Insalata dell'Alpe con misticanza locale con formaggio d'alpe stagionato, noci caramellate e mela fresca	

 Vegetarian  Vegan  *Piatto tipico italiano*
Typical Italian dish



ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

Ravioloni gefüllt mit Büffelricotta und Spinat, serviert mit Spinatblättern, Nussbutter und Bergkäsesoße ^(1,3,7) 

Large ravioli filled with buffalo ricotta and spinach, served with baby spinach leaves, brown butter and Bergkäse sauce

Ravioloni ripieni di ricotta di bufala e spinaci con foglioline di spinaci serviti con burro noisette e salsa di Bergkäse

CHF 30

Fusillione mit Basilikumpesto, Garnelen, Kirschtomaten und einer Note von mediterraner Kräuter-Bisque ^(1,2,3,4)

Large fusilli with basil pesto, prawns, cherry tomatoes and a hint of Mediterranean herb bisque

Fusillione con pesto di basilico, gamberi e pomodorini e note di bisque

CHF 30

Lasagne Bolognese ^(1,3,7,9) 

Lasagna Bolognese

Lasagne alla bolognese

CHF 29

Paccheri mit dreierlei Tomaten, Basilikum und Burrata ^(1,3,6,7)  

Paccheri with three types of tomatoes, basil and burrata

Paccheri ai 3 pomodori, basilico e burrata

CHF 26

HAUPTGERICHTE / SECOND COURSES / SECONDI PIATTI

Gegrilltes Rinderfilet mit Ofenkartoffeln ⁽⁷⁾ CHF 50

Grilled beef fillet with roasted potatoes

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno

Lachsfilet mit Brokkolicreme und Safran-Blumenkohl ⁽⁴⁾ CHF 42

Salmon fillet with broccoli cream and saffron cauliflower

Trancio di salmone con crema di broccoletti e cavolfiore allo zafferano

Gemüse-Parmigiana mit Basilikumsoße   CHF 28

Vegetable Parmigiana with basil sauce

Parmigiana di verdure con salsa al basilico

Kalbskarree (200 g) in leichter Panade, rosa gebraten, mit babykartoffeln ^(1,3,7) CHF 48

Veal chop (200g) in a light breading, cooked medium-rare, with baby potatoes

Nodino di vitella 200 gr in panura leggera, cotto al punto rosa con patate novelle

