

VORSPEISEN

Tartar von Hirsch und Rind auf Kräuterbrot	Fr.	22.50
	Gross Fr.	33.00
Hirschkalb „Carpaccio“	Fr.	21.50
<i>Fein geschnittenes rohes Hirschfleisch an Balsamicoessig Olivenöl, Parmesan, Essigpilzen und Knoblauchbrot</i>	Gross Fr.	31.00
Bündner Trockenfleischspezialitäten	Fr.	21.00
Bündnerfleisch carpaccio mit lauwarmen Pilzen	Fr.	22.00
Chef's Herbstsalat	Fr.	22.00
<i>Mit sautierten Hirschfilet-streifen Speck, Brotwürfel, Trauben und Ei</i>		
Gemischter Salat	Fr.	13.00
Bunter Blattsalat	Fr.	11.50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	Fr. 14.00
Engadiner Gemüsecrèmesuppe mit „Croûtons“	Fr. 13.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kastanienmehl, <i>feine Rahmsauce mit Preiselbeeren</i>	Fr. 19.50
Bucatini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	Fr. 15.00
Bucatini (allo scoglio) <i>mit diversen Muscheln und Garnellen, feine Tomatensauce mit Oliven und Petersilie</i>	Fr. 19.00
Nudeln mit Zucchini und Wildrauchlachs <i>an Safranrahmsauce</i>	Fr. 19.00
Pennette mit gehacktem vom Reh und Hirsch	Fr. 21.00
Eiernudeln mit Steinpilzen an frischen Kräutern	Fr. 21.00
Risotto mit Pilzen und Hirschfiletgeschnetzeltes	Fr. 21.00
<i>Aufpreis für die Oben erwähnten Speisen als Hauptgang</i>	<i>Fr. 10.00</i>

RÖSTI

Rösti „Santana“ <i>Bedeckt mit einem Hirschcarpaccio</i>	Fr. 31.00
Rösti nach Jäger Art <i>mit Hirschfiletgeschnetzeltes und Steinpilze</i>	Fr. 31.00
Rösti mit Käse und Gemüse <i>Mit Käse überbacken und aus garniert mit diversen frischen Gemüsesorten</i>	Fr. 27.00
Rösti „Lara“ <i>mit Käse überbacken und einem Spiegelei</i>	Fr. 25.00

FISCH UND KRUSTENTIERE

Goldbrasse in Dampf schonend gegart Fr. 35.00
*Weissweinsauce mit frischen Gartenkräutern
Trockenreis gemischt mit Wildreis an Butter*

Garnellespiess vom Grill Fr. 32.00
garniert mit gemischtem Salat

TÄGLICH FRISCHE FISCHANGEBOTE

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Lammkoteletten vom Grill
*Frische Kräutersauce
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur* Fr. 39.00

Cordon bleu „Santana“ Schwein Fr. 33.00
Pommes frites und Gemüse garnitur Kalb Fr. 42.00

Cordon bleu „Förster Art“ Schwein Fr. 34.00
Mit Speck und Steinpilzen, Pommes frites und Gemüse garnitur Kalb Fr. 43.00

Australischer Rindsfilet vom Grill 220g Fr. 52.00
*Reichliche Gemüse garnitur
Hausgemachte Sauce Bearnaise
Country Pommes frites*

Gebratene Rindfiletstreifen an Morchelramsauce Fr. 52.00
mit Risotto Carnaroli

WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschfilet „Sarsura“ Fr. 45.00

Am Stück gegrillt mit Edelpilzen an Cognacschaumsauce, hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur und Frucht

Rehmedaillons mit Preiselbeersauce Fr. 52.00
Spätzli und Gemüse garnitur

Hirschspiess vom Grill „Spada dal chastlan“ Fr. 38.00
Drei verschiedene Saucen, Pommes frites und Gemüse garnitur

Hirschfilet “Chateaubriand” 250g Fr. 52.00
Hirschfiletstück gegrillt mit Rotwein- und Butterschaumsauce, Pommes frites oder Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur und Frucht
Auf Platte angerichtet als Selbstservice

Gempfeffer nach altem Hausrezept Fr. 38.00
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur und Frucht

Rehrücken „Santana“ À DISCRÉTION Fr. 60.00
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur div. Früchte, Marroni und Preiselbeeren

„Ein Fest für Wildliebhaber“
Murmeltier nach altem Hausrezept Fr. 58.00
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur und Früchte

Wild-Fondue (ab 2 Personen)
(Hausgemachte Wildbouillon mit Rotwein und Wildkräuter)

Hirschfleisch, soviel Sie essen mögen!
Diverse hausgemachte Saucen und Garnituren, zwei Sorten Beilagen nach Wunsch
Reis, Spätzli oder Pommes frites pro Person Fr. 46.00

Wir wünschen einen guten Appetit und eine angenehme Zeit im Santana;
und wenn Sie von uns begeistert sind, so wird es uns freuen
Sie irgendwann wieder Willkommen zu heissen.

**Herzlichen Dank,
Francesca und Bruno Schorta mit Team**