

Benvenuti al Santana

ANTIPASTI

La bruschetta con sminuzzato di fegato di selvaggina da 23 a 28

Il tartar misto di cervo e manzo sulla bruschetta 27 / 40

L'insalata dello Chef 23 / 33

*con sminuzzato di filetto di cervo,
speck, croûtons, uva e uovo*

LA PASTA FATTA IN CASA

I pizzoccheri alla Brün 23 / 29

Le tagliatelle fresche al tartufo nero 24 / 30

Le tagliatelle fresche, porcini e sminuzzato di cervo 24 / 30

**Le tagliatelle fresche
con salmone di Lostallo, zucchine e zafferano** 23 / 29

PESCE

Il salmone di Lostallo cotto a bassa temperatura
salsa al vino bianco, zafferano e limone
con riso bianco e venere e verdure 41

RÖSTI / RISOTTO

Risotto offerta del giorno 18 / 33

Rösti con sminuzzato di cervo e funghi 33

SPECIALITÀ DI CARNE

Il cordon bleu „Santana“ 36

*impanata di maiale
ripieno di prosciutto cotto e formaggio, patate fritte country e verdure*

La tagliata di manzo svizzero 200gr: 40
salsa al pepe della valle Maggia 250gr: 48
oppure burro alle erbe 300gr: 58

patate fritte country e verdure
Salsa con porcini supplemento di 5

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

I cordon bleu di cervo 44

ripieno di porcini e speck e formaggio fontina
patate fritte country e verdure

La sella di cervo oppure di capriolo „Santana”

Spätzli, salsa ai funghi, cavolo rosso, frutti e marroni **1 portata** 52
2 portata 68

La marmotta 60

con i contorni della selvaggina e purea di patate

Assaggio 30

Il salmì di selvaggina secondo le proposte da 31 a 38

Spätzli e contorni di selvaggina

Il nostro voul-au vent *ripieno di sminuzzato di filetto di capriolo* 45

e salsa ai porcini

*A dipendenza della stagione di caccia proponiamo anche altre proposte genuine,
es. sella di camoscio, ecc..*

La fondue di selvaggina (minimo 2 persone)

(con brodo al vino rosso e spezie speciali)

Carne di vitello di cervo

servita con 6 differenti salse fatte in casa e altrettanti differenti

contorni sott'olio o sott'aceto

Patate fritte, riso o spätzli

per persona 350g 57

supplemento di carne per 100g 8

con carne mista di cervo e manzo 65

Essendo un piccolo team per motivi d'organizzazione è gradita la riservazione
riservare al numero telefonico 091 827 32 58
oppure indirizzo mail info@hotel-santana.ch

ORARIO DI APERTURA : Dal martedì al sabato dalle 18:30 – 23:30

I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri
Se avete domande riguardanti la provenienza delle carni chiedete pure a noi