

Willkommen im Santana

VORSPEISEN

Knuspriger Toast mit Wildleber	23 a 28
Tartar von Hirsch und Rind auf Kräuterbrot	27/40
Chefsalat <i>Mit gebratenen Hirschfiletstreifen, Speck, Brotwürfel, Trauben und Ei</i>	23/33

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Pizzoccheri alla Brün	23/29
Hausgemachte Nudeln mit schwarzen Trüffel	24/30
Hausgemachte Nudeln mit Lachs aus Lostallo, Zucchini und Safran	23/29

FISCH

Frischer Lachs aus Lostallo <i>Schonen gegart mit einer Sauce Weisswein, Zitrone, Safran und Rahm Reis und Tagesgemüse</i>	38
--	----

FLEISCH-UND WILDSPEZIALITÄTEN

Frischer Lachs aus Lostallo <i>Schonen gegart mit einer Sauce Weisswein, Zitrone, Safran und Rahm Reis und Tagesgemüse</i>	38
--	----

Lammkoteletten vom Grill <i>Frische Kräutersauce Bratkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	43
---	----

Cordon bleu „Santana“ <i>Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	36
--	----

Schweizer Weiderind vom Grill	
	200g 40
	250 48
	300g 58

<i>Hausgemachte Pfeffersauce oder Kräuterbutter</i>	
<i>Country Pommes frites</i>	
<i>Aufschlag für andere Saucen wie Sauce Bearnaise oder Pilzsauce</i>	5

WILDSPEZIALITÄTEN

Rehrücken oder Hirschkalbrücken „Santana **1 Teller** **52**
Am Stück gegrillt mit Edelpilzen an Cognacschaumsauce **2. Teller** **68**
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur div Früchte, Maroni und Preiselbeeren

Cordon bleu vom Hirsch **39**
gefüllt mit Speck, Steinpilzen und Käse
Pommes frites und frisches Tagesgemüse

Der Murmeltierpfeffer **60**
Hausgemachter Kartoffelstock , Rotkraut ,Früchte, Maroni und Preiselbeeren
zum probieren oder Vorspeise **30**

Wildpfeffer nach alten Hausrezept laut Vorschläge *von 32 bis 38*
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur div Früchte, Maroni und Preiselbeeren

Während der Jagdsaison haben wir immer zusätzlich noch andere Wildspezialitäten

Wild-Fondue (ab 2 Personen)

(Hausgemachte Wildbouillon mit Rotwein und Wildkräuter)

Hirschkalbfleisch

Diverse hausgemachte Saucen und Garnituren,

Drei Sorten Beilagen nach Wunsch

Reis, Spätzli oder Pommes frites

Hirschkalbfleisch pro Person 350g **57**

Rind und Hirsch **65**

Fleisch Supplement per 100g **8**

Wir sind ein kleiner Team und brauchen aus organisatorische Gründe gerne Ihre Reservation.

Telefonnummer 091 827 32 58/ info@hotel-santana.ch

Offen: Dienstag bis Samstag 18:30 bis 23:30