

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 <i>con sminuzzato di filetto di cervo, speck, croûtons, uva e uovo</i>	23 / 33

LA PASTA FATTA IN CASA

I pizzoccheri alla Brün	23 / 29
Le tagliatelle fresche al tartufo nero	24 / 30
Le tagliatelle fresche con salmone di Lostallo, zucchine e zafferano	23 / 29

PESCE

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

SPECIALITÀ DI CARNE

Le costolette d'agnello grigliate <i>alle erbe aromatiche, aglio e zenzero</i> guarnito con la fantasia dello chef	43
Il cordon bleu „Santana“ <i>impanata di maiale</i> <i>ripieno di prosciutto cotto e formaggio fontina</i> <i>patate fritte country e verdure</i>	36
La tagliata di manzo svizzero	200gr. 40
<i>salsa al pepe della valle Maggia</i>	250gr. 48
<i>oppure burro alle erbe</i>	300gr. 58
<i>patate fritte country e verdure</i>	
<i>Salsa con porcini supplemento di</i>	5

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

I cordon bleu di cervo		41
<i>ripieno di porcini e speck e formaggio fontina patate fritte country e verdure</i>		
La sella di cervo oppure di capriolo „Santana”		
<i>Spätzli, salsa ai funghi, cavolo rosso, frutti e marroni</i>		
	1 portata	52
	2 portata	68
La marmotta		60
<i>con i contorni della selvaggina e purea di patate</i>		
Assaggio		30
Il salmì di selvaggina secondo le proposte		da 32 a 38
<i>Spätzli e contorni di selvaggina</i>		
Il nostro voul-au vent		45
<i>ripieno di sminuzzato di filetto di capriolo e salsa ai porcini</i>		
 <i>A dipendenza della stagione di caccia proponiamo anche altre proposte genuine, es. sella di camoscio, ecc..</i>		
La fondue di selvaggina	(minimo 2 persone)	
<i>(con brodo al vino rosso e spezie speciali)</i>		
Carne di vitello di cervo		
<i>servita con 6 differenti salse fatte in casa e altrettanti differenti contorni sott'olio o sott'aceto</i>		
<i>Patate fritte , riso o spätzli</i>	per persona 350g	57
<u>supplemento di carne per 100g</u>	8	
<u>con carne mista di cervo e manzo</u>	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