

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Frühling erwacht im malerischen Guarda Val und taucht die Landschaft in ein leuchtendes Farbenmeer. Die letzten Schneefelder schmelzen, während die ersten warmen Sonnenstrahlen die Wiesen erwecken und das frische Grün sich mit dem strahlenden Gelb des Löwenzahns mischt. Klare, milde Tage laden dazu ein, die aufblühende Natur zu entdecken und genussvolle Momente in der Sporzer Küche oder auf der sonnigen Terrasse zu erleben.

Es ist die perfekte Jahreszeit, unsere beiden saisonalen Menüs «Patria» und «Verdura» zu entdecken oder ab zwei Personen die Kunst des Tranchierens und Flambierens durch unseren Service zu erleben – ein Fest für die Sinne in unserem charmanten Weiler. Tradition trifft auf Innovation – bei uns wird Handwerk gelebt, Perfektion angestrebt und durch die Zeit veredelt. Im Frühling zeigt sich die Liebe zur Gastronomie in ihrer frischesten und leichtesten Form.

Heute Abend begleiten Sie Paul Berberich und Luka Korenjak mit ihren engagierten Teams aus Küche und Service. Im Fokus stehen aromatische, saisonale Kreationen – mal rustikal, mal raffiniert, aber immer überraschend. Dank Ihrer Rückmeldungen gelingt es uns, die Sporzer Gourmetküche immer wieder neu zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Frühlingserlebnis, genussvolle Stunden mit Ihren Liebsten und einen wunderbaren Abend – oder, wie unsere Lieferanten sagen würden, «ina biala saira».
An Guata!

Paul Berberich & Luka Korenjak Gastgeber aus Küche & Service Maiensäss-Hotel Bettina Arpagaus & Philip Arnold Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

Menü Patria

Appenzeller Entenleber

Rhabarber | Geräucherter Aal

Schlössli Shrimp

Senfkohl | Kaviar

Kalbsmilke

Morcheln | Erbsen | Spargel

Lago Maggiore Zander

Bündner Safran | Broccoli | Kartoffel

Schweizer Wagyu Huft

Gulaschsud | Kopfsalat

Erdbeere

Opus Blanc | Sauerampfer

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge	155
5 Gänge	175
6 Gänge	195

Menü Verdura

Vegetarisches

Marinierter Spargel

Beurre Blanc | Brunnenkresse

Fenchel

Bündner Safran | Rote Zwiebel

Kartoffel

Pfeffer | Senfkohl

Lauch

Shiitake | Buttermilch

Erbse

Morcheln | Kohlrabi | Eigelb

Tipsy Cake

Rhabarber | Appenzeller Whisky

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge	155
5 Gänge	175
6 Gänge	195

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

à la Carte

Vorspeisen

Marinierter Lostallo Lachs	
Kaviar Beurre Blanc Gurke	52
Eigelb Tagliolini	
Kalbsmilke Spinat Schweizer Trüffel	46
Alpschwein	
Piora Alp Schinken Kräuter Reis	38
Hauptgänge	
Alpstein Lammrücken	
Bohne Kartoffel Lammragout	59
Schweizer Bouillabaisse	
Schlössli Shrimp Zander Saibling Gemüse Bündner Safran	52
Variation vom Schweizer Kalb	
Tafelspitz Milke Zunge Spargel Kartoffel Morcheln	74

Auf Vorhastallung oder am Tisch nach Verfügbarkeit

ab 2 Personen	pro Person
Chateau Briand vom Schweizer Rinderfilet Sauce Béarnaise Frühlingsgemüse Kartoffeln	92
Kalbskotelette Bunter Spargel Morcheln Kartoffelgratin	89
Dry Aged T-Bone Steak vom Schweizer Rind Sauce Béarnaise Bunter Spargel Bratkartoffeln	92
Gebratener Brüggli Saibling Beurre Blanc Tomaten Spinat Kartoffeln	75

Dessert

Holunderbeeren

Schokolade | Sauerrahm | Buchweizen

29

Käse aus dem Keller als Ergänzung

5 Sorten Käse 26

Unser Käselager befindet sich direkt beim Weinkeller; wir wählen die täglich reifsten Käse für Sie aus. Bei speziellen Wünschen begleiten wir Sie gerne in den Keller.

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fisch

Saibling - CH

Lachs - CH

Schrimp - CH

Zander - CH

Fleisch

Geflügel - CH

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Lamm - CH

Brot/Backwaren - CH