

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Herbst hat das malerische Guarda Val erreicht, und die Natur zeigt sich in warmen, goldenen Farben. Die bunten Blätter tanzen im sanften Wind, während die klaren Herbsttage zu neuen kulinarischen Entdeckungen in der Sporzer Küche und im Weinkeller einladen. Es ist die perfekte Zeit, unser saisonales Menü «Patria» und «Verdura» mit einer á la carte-Auswahl zu genießen und den Geschmack des Herbstes zu erleben.

Handwerk wird erlernt, Erfahrung macht es meisterhaft. Und bei uns in der Gastronomie erhält das durch Zeit seine ganz besondere Note.

Mit Ihrem heutigen Besuch begleiten Sie Paul Berberich und Luka Korenjak mit ihren jeweiligen Teams aus Küche und Service. im dritten Abschnitt: schmackhaft, genussvoll, klassisch, teils puristisch, überraschend. Zusammen mit Ihren Rückmeldungen gelingt es uns, die Sporzer Gourmetküche immer wieder neu zu definieren.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis, bleibende Momente mit Ihren Liebsten und einen schönen Abend, respektive «ina bella saira», wie es hier bei unseren Lieferanten zu hören ist.

An Guata!

Paul Berberich & Luka Korenjak
Gastgeber aus Küche & Service Maiensäss-Hotel

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

Menü Patria

Variation vom Rind

Blumenkohl | Eierschwämmli | Knochenmark

Alpschwein

Piora Alp Schinken | Kräuter | Reis

Kalbsmilke

Pfeffer | Spitzkohl

Lostallo Lachs

Meerrettich | Zwiebel | Pfirsich

Rehrücken

Sellerie | Ragout | Steinpilz

Aprikose

Haselnuss | Joghurt

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge (Rind Alpschwein Reh Aprikose)	155
5 Gänge (Rind Alpschwein Lachs Reh Aprikose)	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.

Menü Verdura

Vegetarisches

Kürbis

Ziegenfrischkäse | Kapuzinerkresse | Senf

Roter Kabis

Sauerrahm | Rapssamen

Steinpilz

Kartoffel | Petersilie

Eigelb Tagliolini

Zucchetti | Bündner Safran

Sellerie

Schweizer Trüffel | Spinat

Kirsche

Schokolade | Tanne

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

Bio Geflügel Leber

Mais | Brioche | Brombeere

45

Kalbstatar

Meerrettich | Mariniertes Gemüse | Kräuter

48

Schweizer Garnelen Bisque

Zucchetti | Bündner Safran | Schösslshrimp

46

Hauptgänge

Gebratener Lago Maggiore Zander

Blumenkohl | Steinpilz

58

Rinderfilet « Rossini »

Geflügelleber | Schweizer Trüffel | Spinat | Rübli | Sellerie

64

Schweizer Wagyu

Lauchzwiebel | Jus | Kartoffel

89

Auf Vorbestellung *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

ab 2 Personen

pro Person

Chateau Briand vom Schweizer Rinderfilet

Sauce Bernaise | Marktgemüse | Kartoffeln

92

Perlhuhn

Sauce Albufaira | Spitzkohl | Kartoffelgratin

85

Gebratener Gottard Zander

Bündner Safran | Zucchetti | Tessiner Risotto

79

Dessert

Am Tisch flambierte Crêpes ^{ab 2 Personen} 26p.P
Kirsche | Sauerrahm Glace

Tiramisu Guarda Val 29
Kaffee | Beeren

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

Garnele - CH

Zander - CH

Fleisch

Poulet - CH

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Reh – CH – AT

Perlhuhn - CH