

# GUARDA VAL

## GOURMET RESTAURANT

### **Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste**

Der Sommer hat das idyllische Guarda Val erreicht, und die Natur erstrahlt in voller Blüte. Die saftig grünen Wiesen und die farbenfrohen Blumen bilden eine bezaubernde Kulisse, während die warmen Temperaturen und die sonnigen Tage zu neuen kulinarischen Entdeckungen in der Sporzer Küche und im Weinkeller einladen. Es ist der perfekte Zeitpunkt, unser Menü «Patria» und «Verdura» mit einer «à la carte»-Auswahl zu erweitern..

Handwerk wird erlernt, Erfahrung macht es elegant, und bei uns in der Gastronomie erhält es durch Zeit Persönlichkeit.

Mit Ihrem heutigen Besuch begleiten Sie Paul Berberich, Luka Korenjak und Carmine Ambruosi 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 & Carmine Ambruosi  
Gastgeber aus Küche & Service Maiensäss-Hotel

Bettina Arpagaus & Philip Arnold  
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

## ***Menü Patria***

### **Geflügelleber**

Johannisbeere | Buchweizen | Brioche

### **Lostallo Lachs**

Kornblume | Stachelbeere | Rettich

### **Alpschwein**

Piora Alp Schinken | Kräuter | Reis

### **Nocke Vom Lago Maggiore Zander**

Kaviar | Champignon

### **Perlhuhn** ab 2 Personen am Tisch tranchiert

Zucchetti | Peperoni | Tessiner Polenta

### **Thurgauer Erdbeere**

Farina Bona | Minze

## ***Guarda Val Gourmet-Genuss***

*Geniessermenu über 4 – 6 Gänge*

4 Gänge (Lostallo Lachs   Alpschwein   Perlhuhn   Beeren)	155
5 Gänge (Geflügelleber   Alpschwein   Saibling   Rind   Thurgauer Erdbeeren)	175
6 Gänge	195

## ***Menü Verdura***

### **Gazpacho Eugene**

Gurke | Tomate | Ziegenfrischkäse

### **Rübli**

Kümmel | Bunter Rettich

### **Gefüllte Zucchetti Blüte**

Champignon | Holunderblüte | Peperoni

### **Sauerampfer**

Bunte Rande | Kartoffelschaum

### **Eigelb**

Blumenkohl | Eierschwämmli | Zwiebel

### **Kirsche**

Haselnuss | Crumble

## ***Guarda Val Gourmet-Genuss***

*Geniessermenu über 4 – 6 Gänge*

4 Gänge	155
5 Gänge	175
6 Gänge	195

## *à la Carte*

### **Vorspeisen**

#### **Walderdbeeren Gazpacho**

Meerrettich | Radieschen | Pumpernickel

39

#### **Marinierter Lago Maggiore Zander**

Radieschen | Gurke | Joghurt

49

#### **Eigelb Tagliolini**

Schlössli Shrimp | Gemüse Ragout

48

### **Hauptgänge**

#### **Gebratener Alpen Saibling**

Rollgerste | Kräuter | Rübli | Bündner Safran

52

#### **Rinderfilet « Rossini »**

Geflügelleber | Trüffeljus | Spinat | Rübli | Selleriemousseline

64

#### **Filet und Milke vom Milchkalb**

Pfeffer | Holunderblüte | Brokkoli

64

***Auf Vorbestellung*** *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

***ab 2 Personen***

pro Person

**Kalbs Kotlette**

Rahmsauce | Eierschwämmli | Marktgemüse | Kartoffelgratin

92

**Gebratener Gottard Zander**

Tomatenvinaigrette | Grüner Spargel | Kartoffel

78

## Dessert

**Quark Soufflee für 2 Personen** <sup>30 Minute Wartezeit</sup>

Beeren | Vanille Glace

29p.p

**Am Tisch flambierte Crêpe** <sup>ab 2 personen</sup>

Kirsche | Sauerrahm Glace

26p.p

**Tiramisu Guarda Val**

Kafee | Beeren

29

***Käse aus dem Keller*** <sup>als Ergänzung</sup>

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