

# GUARDA VAL

## GOURMET RESTAURANT

### **Allegra au Guarda Val, estimable client**

L'été en montagne touche lentement à sa fin. Les aiguilles de mélèze deviennent dorées mais c'est maintenant que la nature donne encore naissance à de merveilleux produits. De notre point de vue, la fin de l'été est certainement l'une des plus belles saisons à Sporz.

En cuisine, on parle souvent des quatre éléments de base. Ayant grandi en Sicile, entouré d'eau et directement au bord de l'Etna, la montagne de feu de l'Europe, cette cuisine m'a marqué depuis mon plus jeune âge.

Aujourd'hui, les produits bruts de saison, issus de l'air et de la terre, qui entourent le Maiensäss n'attendent plus que d'être correctement mis en scène dans ma cuisine fraîche.

Le dernier trimestre de ma première année en tant que chef de cuisine a commencé. Le démarrage est déjà réussi et, avec vos réactions, nous avons réussi à redéfinir la cuisine gastronomique de Sporz. Je vous souhaite maintenant une bonne soirée, ou plutôt "una bella serata" ou encore mieux "ina bella saira", comme on peut l'entendre ici chez nos fournisseurs.

Bon appetit & beaucoup de plaisir dans cette cuisine qui m'a marqué au cours des 50 dernières années et qui reflète mon cœur !  
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller sur les menus et les vins.

### **Allegra in the Guarda Val, dear guest.**

The mountain summer is slowly coming to an end. The larch needles are turning golden but nature is now once again producing wonderful products. From our point of view, late summer is certainly one of the most beautiful seasons in Sporz.

In the kitchen we often talk about the four basic elements. Growing up in Sicily, surrounded by water and right next to Mount Etna, Europe's mountain of fire, this cuisine shaped me from an early age.

Now the seasonal raw products from the air and the earth around the Maiensäss are just waiting to be properly staged in my fresh cuisine.

The last quarter of my 1st year as chef has begun. The start has already been successful and together with your feedback we have succeeded in redefining the Sporz gourmet cuisine. Now I wish you a nice evening, "una bella serata" or even better "ina bella saira", as it can be heard here with our suppliers.

Bon appetit & much joy to that cuisine that has shaped me over the last 50 years and reflects my heart!  
Our service team will be happy to advise you on the menu and wine.

Salvatore Frequente  
Chef de cuisine de Maiensässhotel Guarda Val  
*Executive chef of Maiensässhotel Guarda Val*

Bettina Arpagaus & Philip Arnold  
Couple d'hôtes de Maiensässhotel Guarda Val  
*Host couple of Maiensässhotel Guarda Val*

All prices are in Swiss Francs and include 7.7% VAT. In case of allergies or intolerance, our service team will be glad to help you.

## **Gourmandise de Sporz / Menu dégustation** ***Sporzer gourmet enjoyment / tasting menu***

Notre menu de dégustation changeant composé par les meilleurs ingrédients de saison

4 Plats	135
5 Plats	165
6 Plats	185
Un choix de fromage supplémentaire	24

*Our tasting menu composed of the best seasonal ingredients*

<i>4 courses</i>	<i>135</i>
<i>5 courses</i>	<i>165</i>
<i>6 courses</i>	<i>185</i>
<i>With an additional cheese variation</i>	<i>24</i>

## Entrées / Appetizers

<b>Tartare de tomates</b> <sup>7a   8a</sup>	35
Pignons de pin   Basilic   Fromage de chèvre	
<b>Tomatoes Tartar</b> <sup>7a   8a</sup>	
<i>Pine nuts   Basil   Goat cheese</i>	
<b>Scampo</b> <sup>2a   7a</sup>	44
Concombre   Yaourt   Verveine	
<b>Scampo</b> <sup>2a   7a</sup>	
<i>Cucumber   Yogurt   Verbena</i>	
<b>Chevreuril d'été</b> <sup>Carpaccio 7a   9a</sup>	42
Célieri   Pomme   Raifort   Carottes	
<b>Summer venison</b> <sup>carpaccio 7a   9a</sup>	
<i>Celery   Apple   Horseradish   Carrots</i>	
<b>Ris de veau</b> <sup>7a</sup>	42
Artichauts   Menthe   Réglisse	
<b>Veal sweetbreads</b> <sup>7a</sup>	
<i>Artichokes   Mint   Sweet wood</i>	

# Pasta

**Risotto** Acquerello 12 mois de maturation 4a, 7a, 8a 39

Sauce au basilic | Ciboulette | Burrata | Amandes | Anchois <sup>Cantabrico</sup>

**Risotto** Acquerello 12Mt matured 4a, 7a, 8a

Basil sauce | Chives | Burrata | Almonds | Anchovies <sup>Cantabrico</sup>

**Ravioli** Aubergine Parmigiana 1a | 7a 38

Tomates <sup>Confit</sup> | Aubergines <sup>Crème</sup>

**Ravioli** Eggplant Parmigiana 1a | 7a

Tomaten <sup>Confit</sup> | Auberginen <sup>Crème</sup>

**Gnocchi** 1a | 3a | 7a | 8a 36

Chanterelles & cèpes <sup>Sporz</sup> | Salsa <sup>Verde</sup> | Jus <sup>truffes</sup>

**Gnocchi** 1a | 3a | 7a | 8a

Chanterelles & porcini mushrooms <sup>Sporz</sup> | Salsa <sup>Verde</sup> | Jus <sup>Truffle</sup>

# Soupe / Soup

**Cerises à froid** Suisse 4a, 7a 26

Sandre <sup>Lago Maggiore</sup> | Fromage de chèvre

**Cherries cold dish** <sup>Switzerland</sup> 4a, 7a

Pike perch <sup>Lago Maggiore</sup> | Goat cheese

## Plats principaux / *Main dishes*

**Poitrine de canard** Alpes suisses 7a 69

Carottes primaires | Carottes | Pak-Choi | Jus Madeira

**Duck breast** Swiss Alps 7a

*Primal carrots | Carrots | Pak choi | Jus Madeira*

**Porc** Pluma | Iberico 7a | 10a 62

Patates douces | Jus moutarde

**Pork** Pluma | Iberico 7a | 10a

*Sweet potatoes | Jus Mustard*

**Steak de veau** Hatecke 7a 70

Courgettes Crème | Chanterelles | Pommes de terre Espuma fumé

**Veal Steak** Hatecke 7a

*Zucchetti Crème | Chanterelles | Potato Smoked Espuma*

**Truite saumonée** Brüggli 1a | 4a | 7a 62

Quinoa bio | Oseille | Radis | Saumon Caviar

**Salmon trout** Brüggli 1a | 4a | 7a

*Organic Quinoa | Sorrel | Radish | Salmon Caviar*

**Turbot** <sup>4a, 7a</sup> 69  
Artichauts <sup>Giudea</sup> | Anchois <sup>Crème</sup> | Hareng <sup>Caviar</sup>

**Turbot** <sup>4a, 7a</sup>  
Artichokes <sup>Giudea</sup> | Anchovies <sup>Crème</sup> | Herring <sup>Caviar</sup>

**Black Cod** <sup>4a | 7a | 8a</sup> 69  
Aubergine <sup>Miso</sup> | Avocat | Shiso <sup>Vert</sup>

**Black Cod** <sup>4a | 7a | 8a</sup>  
Eggplant <sup>Miso</sup> | Avocado | Shiso <sup>Green</sup>

**Sur commande** ou à table sur disponibilité

**à partir de 2 personnes**

par personne

**On pre-order** or on availability at the table

**from 2 persons**

per person

**Tomahawk Black Angus** <sup>7a</sup> 85  
Terrine de pommes de terre | Légumes du marché | Jus | Sauce béarnaise

**Black Angus Tomahawk** <sup>7a</sup>  
Potato Terrine | Market Vegetables | Jus | Béarnaise Sauce

**Loup de mer** <sup>4a,7a</sup> 75  
Pommes de terre nouvelles | Légumes <sup>glacés</sup> | Bébé épinards | Beurre Blanc

**Sea bass** <sup>4a,7a</sup>  
New potatoes | vegetables <sup>glazed</sup> | Baby spinach | Beurre Blanc

## ***Fromage / Cheese***

5 types de fromage | Maluns | Moutarde aux figues

24

*5 types of cheese | Maluns | fig-applemustard*

Notre cave de fromage est située dans la cave à vin et nous sélectionnons chaque jour les fromages les plus affinés.

Si vous avez des demandes particulières, nous serons ravis de vous accompagner à la cave.

*Our cheese selection is located within the wine cellar, and we select the most ripened cheeses every day.*

*If you have any special requests, we will be glad to accompany you to the cellar.*

## ***Dessert***

**Millefeuille** <sup>1a,7a,</sup>

29

Chocolat blanc | Framboises | Réglisse

**Millefeuille** <sup>1a,7a</sup>

*Chocolate white | Raspberries | Licorice*

**Pêche** <sup>1a, 3a, 7a</sup>

29

Maïs | Verveine

**Peach** <sup>1a, 3a, 7a</sup>

*Corn | Verbena*

**Myrtille** <sup>1a, 3a, 7a</sup>

29

Fromage blanc | Ortie

**Blueberry** <sup>1a, 3a, 7a</sup>

*Curd | Nettle*

# **Origine de nos aliments :**

## *Origin of our food:*

**Bœuf** Suisse | Irlande

*Beef* Switzerland | Ireland

**Porc** Espagne

*Pork* Spain

**Chevreuril** Autriche

*Roe deer* Austria

**Saumon** Suisse | Élevage

*Salmon* Switzerland | Farming

**Sandre** Suisse | Élevage

*Pikeperch* Switzerland | Farmed

**Bar** France | Sauvage

*Sea Bass* France | Wild

**Scampi** Afrique du Sud | Sauvage

*Scampi* South Africa | Wild

**Veau** Suisse

*Veal* Switzerland

**Volaille** Suisse

*Poultry* Switzerland

**Caviar de Hareng** Espagne

*Herring caviar* Spain

**Truite saumonée** Suisse | Élevage

*Salmon trout* Switzerland | Farming

**Turbot** France | Sauvage

*Turbot* France | Wild

**Black Cod** France | Sauvage

*Black Cod* France | Wild

**Anchois** Espagne | Sauvage

*Anchovies* Spain | Wild



## Les allergies/ *allergie*:

1 Céréales contenant du gluten 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait et lactose 8 Noix ou fruits à - 9 Céleri - 10 Moutarde  
11 Graines de sésame - 12 Dioxyde de soufre et sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques - 15 Chanvre

a- contient b- peut contenir des traces

*1 Cereals containing gluten 2 Crustaceans - 3 Eggs - 4 Fish - 5 Peanuts - 6 Soybeans - 7 Milk and lactose 8 Nuts or hard-shelled fruit- 9 Celery - 10 Mustard  
11 Sesame seeds - 12 Sulphur dioxide and sulphites - 13 Lupines - 14 Molluscs*

a – contains b- may contain traces