

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen heute Salvatore Frequente & Nicola Sassone, Ihre Gastgeber aus der Küche und dem Restaurant, zu präsentieren.

In der Küche wird häufig über die vier Grundelemente gesprochen. In Sizilien aufgewachsen, umgeben von Wasser und direkt am Ätna, dem Feuerberg Europas, prägte Salvatore diese Küche seit klein auf. Gefestigt in Sporz, mit der Erfahrung der letzten 4 Jahreszeiten rund um's Maiensäss, startet er zusammen mit seinem Sous Chef Emanuele nun in's zweite Jahr auf dem Maiensäss.

Was mit viel Liebe und handwerklichem Geschickt in der Küche entsteht, muss aber auch im richtigen Umfeld präsentiert werden. Nicola Sassone und seinem Serviceteam schwebt bestimmt bereits vor dem Trocknen der Tinte Ihrer Bestellung, die passende Flasche Wein oder alkoholfreie Getränkebegleitung vor. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und lassen Sie sich überraschen.

Nun wünschen wir Ihnen einen schönen Abend, resp. «una bella serata» oder noch besser «ina bella saira», wie es hier bei unseren Lieferanten zu hören ist.

An Guata!

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Guarda Val Maiensäss-Hotel

Salvatore Frequente
Executive Küchenchef

Nicola Sassone
Restaurantleiter Guarda Val

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge (1x Vorspeise, 1x Pasta, 1x Hauptgang, 1x Dessert/Käse)	145
5 Gänge (2x Vorspeise, 1x Pasta, 1x Hauptgang, 1x Dessert/Käse)	175
6 Gänge (2x Vorspeise, 1x Pasta, 2x Hauptgang, 1x Dessert/Käse)	195

À la Carte Auswahl

Kombinationen bis 3 Gängen aus unseren 3 Menus

Vorspeisen	42
Zwischengänge	39
Hauptgänge	70
Desserts	29
Käse	26

Sporzer Menü

Carpaccio vom Kalb 8a, 10a

Dijon Senf – Pinienkerne – Petersilie

Rote Garnele 1a, 2a, 7a

Tamarind – weisser Rettich – Wasabi

Acquerello Risotto 14a, 7a

Erbsen – Gesalzene Zitrone – Gebratene Jakobsmuschel

Black Cod 4a, 7a

Zucchini – Morcheln ^{Pilze} – kandierte Zeder – Buerre Blanc

Lamm – Entrecôte 7a

Lauch ^{geschmort} – Safran Mayonnaise – Kartoffel Spuma – Side dish Lammschulter Terrine

Rhabarber 3a, 7a

Holunderblüten – Rosè Champagner-Sorbet

Guarda Val Menü

Vegetarisches

Quinoa Salat ^{7a}

Avocado – Kalamansi ^{Gel} – Frühlingsgemüse

Spargelsuppe ^{weiss 3a, 7a, 8a}

Wachtelei ^{pochiert} – Haselnüsse

Tagliatelle ^{all'uovo 1a, 3a, 7a}

Paprikacrème ^{geräuchert} – Stracciatella – Limettenzeste

Geschmorte Aubergine ^{7a}

Tomaten – Basilikumcrème

Artischocken

Mayonnaise ^{aus Minze} – Veggie Jus ^{mit Lakritze}

Haselnuss Gianduja Mousse ^{3a, 8a}

Dunkle Schokolade – Blaubeeren

Auf Vorbestellung *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

ab 2 Personen

pro Person

Black Angus Tomahawk

Kartoffel ^{Terrine} – Gemüse ^{saisonal} – Kalbsjus – Sauce Béarnaise

85

Dorade

Cherry Tomaten ^{Mediterran Style} – Oliven – Kapern – Basilikum – Schnittlauchkartoffeln
– Junger Spinat – Zitrusfrüchte ^{Emulsion}

80

Käse aus dem Keller *als Ergänzung*

5 Sorten Käse

Maluns – Feigen – Apfelsenf

26

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

Vorfreude noch nicht komplett geweckt?

Heute geht's um Sie! Unser Gourmet Team hat immer noch das eine oder andere Ass im Ärmel. Gerne informiert Sie Ihr Kellner über mögliche Alternativen.

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fisch

Rote Krevette – IT

Dorade – FAO - 37

Jakobsmuschel - USA

Fleisch

Lamm – CH

Kalb - CH

Rinds-Tomahawk – IRL

Black Cod – CL

Allergendeklaration:

1 glutenhaltige Getreide a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere _ 3 Eier _ 4 Fisch _ 5 Erdnüsse _ 6 Sojabohnen _ 7 Milch und Lactose 8 Nüsse od. Hartschalenobst a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d:

Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse 9 Sellerie _ 10 Senf _ 11 Sesamamen _ 12 Schwefeldioxid u. Sulfite _

13 Lupinen _ 14 Weichtiere _ 15 Hanf