

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Sommer hat unseren malerischen Weiler Guarda Val in eine prachtvolle Berglandschaft verwandelt – sonnige Tage, laue Abende und eine Natur, die in ihrer ganzen Vielfalt erstrahlt. Saftig grüne Wiesen, blühende Alpenpflanzen und die klare Bergluft schaffen eine Atmosphäre voller Leichtigkeit und Lebensfreude. Es ist die ideale Zeit, um die Schönheit der Bündner Bergwelt auf idyllischen Wanderwegen zu entdecken, die warmen Sonnenstunden auf unserer Terrasse zu geniessen oder den Tag bei einem stimmungsvollen Sonnenuntergang ausklingen zu lassen.

Entdecken Sie unsere beiden saisonalen Menüs «Guarda Val» und «Verdura» oder erleben Sie – ab zwei Personen – die Kunst des Tranchierens und Flambierens direkt am Tisch. Ein Fest für alle Sinne, eingebettet in die besondere Atmosphäre unseres historischen Weilers. Hier trifft alpine Tradition auf kreative Handwerkskunst – mit Leidenschaft gekocht, mit Liebe serviert und durch Erfahrung veredelt. Im Sommer zeigt sich die Gastronomie von ihrer genussvollen, aromatischen und inspirierenden Seite.

Heute Abend begleiten Sie Paul Berberich und Luka Korenjak mit ihren engagierten Teams aus Küche und Service. Im Mittelpunkt stehen sommerliche Genussmomente – geprägt von frischen Kräutern, sonnengereiftem Gemüse und feinen Aromen aus der Region. Mal leicht und raffiniert, mal ausdrucksstark und überraschend – stets mit dem Anspruch, Ihnen besondere kulinarische Erinnerungen zu schenken. Dank Ihres Feedbacks entwickelt sich die Sporzer Gourmetküche stetig weiter.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Sommererlebnis, genussvolle Stunden mit Ihren Liebsten und einen wunderbaren Abend – oder, wie unsere Lieferanten sagen würden, «ina buna saira».

An Guata!

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

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

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

Menü Guarda Val

Kaviar

Beurre Blanc Glace | Sellerie

Languste

Romanasalat | Joghurt

Heilbutt

Eierschwämmli | Erbse

Iberico Pluma

Peperoni | Aubergine

Kalbsfilet

Trüffel | Spinat | Artischocke

Kirsche

Schokolade | Milch

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniesser Menu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge – 155

5 Gänge – 175

6 Gänge – 195

Weinbegleitung

4 Weine - 68

5 Weine - 82

6 Weine - 94

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

Tomate

Basilikum | Ziegenfrischkäse

Fenchel

Safran | Dill

Radicchio

Kohlrabi | Buchweizen

Zucchini Blüte

Tomate | Polenta

Artischocke

Trüffel | Spinat | Sommergemüse

Pfirsich

Buchweizen | Opus Blanc

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniesser Menu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge – 155

5 Gänge – 175

6 Gänge – 195

Weinbegleitung

4 Weine - 68

5 Weine - 82

6 Weine – 94

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

Paul's Klassiker

Vorspeisen

Balik Lachs

Stachelbeere | Rettich | Kornblume 49

Poulet Leber Terrine

Kirsche | Brioche 39

Eigelb Tagliolini

Schweizer Trüffel | Kartoffel | Kräuter-Spinat 46

Alpschwein

Piora - Alp Schinken | Kräuter | Reis 38

Hauptgänge

Wagyu Entrecôte

Kartoffel | rote Zwiebel | Romanasalat 89

Zander

Tomate | Kartoffel 69

Perlhuhn

Zucchetti | Aubergine | Polenta 59

Auf Vorbestellung *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*
ab 2 Personen

pro Person

Chateaubriand vom Schweizer Rinderfilet

Sauce Béarnaise | Gemüse | Bratkartoffeln

92

Kalbskotelette

Eierschwämmli | Sommergemüse | Kartoffelgratin

89

Seezunge à la Meunière

Spinat | Petersilienkartoffeln

76

Dessert

Champagner Soufflé

Himbeere | Sauerampfer

29

Crêpes Suzette

Apfel | Calvados | Vanille Glace

ab 2 Personen

26 p.P.

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

Zander - CH

Lachs - NO

Aal - NOK

Seezunge – NL - GB

Languste – ZAF

Heilbutt - NOK

Fleisch

Geflügel - CH

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Iberico - ES

Brot/Backwaren - CH