

# GUARDA VAL

## GOURMET RESTAURANT

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

Der Frühling hat das idyllische Guarda Val erreicht, die Natur erwacht zu neuem Leben. Zarte Knospen durchbrechen die schneebedeckte Landschaft, während die Umgebung in bezauberndem Grün erstrahlt. Die Temperaturen und die Stimmung verlangt geradezu nach neuen Grundprodukten in Sporzer Küche und im Weinkeller. Es ist der richtige Zeitpunkt um unser Menu «Patria» & «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, wie auch Luka Korenjak & 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 wünsche Ihnen ein genussvolles Erlebnis, bleibende Momente mit Ihren Liebsten und einen schönen Abend, resp. «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***

### **Schweizer Garnele**

Rübli | Rettich | Kreuzkümmel

### **Alpschwein**

Piora Alp Schinken | Kräuter | Reis

### **Geschmorte Kalbskopfbucke**

Spitzkohl | Nussbutter

### **Forelle**

Bärlauch | Holunderblüte

### **Lammrücken**

Zucchetti | Peperoni | Tessiner Polenta

### **Opus Blanc**

Weisse Schokolade | Rhabarber | Grüntee

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

*Geniessermenu über 4 – 6 Gänge*

4 Gänge (Garnele   Alpschwein   Lamm   Opus Blanc)	155
5 Gänge (Garnele   Alpschwein   Forelle   Lamm   Opus Blanc)	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***

### **Frühlingsgemüse**

Sauerampfer | Buchweizen

### **Eigelb Tagliolini**

Tessiner Polenta | Bärlauch | Erbsen | Champignon

### **Dampfnudel**

Zucchetti | Peperoni | Pilze

### **Blumenkohl**

Senfkörner | Schweizer Miso | Brennessel

### **Kohlrabi**

Wirsing | Schweizer Trüffel

### **Kräuter**

Apfel | Honig | Haselnuss

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

*Geniessermenu über 4 – 6 Gänge*

4 Gänge	155
5 Gänge	175
6 Gänge	195

## *à la Carte*

### **Vorspeisen**

#### **Kaviar**

Haselnuss | Sauerklee | Frühlingsgemüse

59

#### **Alpen Saibling**

Radiesli | Joghurt | Kapuzinerkresse

45

#### **Alpstein Poulet**

Essenz | Leber | Ragout-Lauch

42

### **Hauptgänge**

#### **Gebratenes Lago Maggiore Zander Filet**

Garnelen Essenz- Zucchetti- Kartoffel

58

#### **Gebratener Kalbshohrücken**

Eigelb- Liebstöckel-Kalbsbries- Kohlrabi

64

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

***ab 2 Personen***

pro Person

**Chateaubriand vom Schweizer Rind**

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffel

92

**Im ganzen Gebratener Alpen Saibling**

Tessiner Loto Risotto- Bündner Safran- Rübli

76

## Dessert

**Variation von Schokolade und Pflaume**

29

***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

Forelle - CH

Lachs - CH

Shrimps - CH

Zander - CH

### **Fleisch**

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Ente - CH