

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Herbst hat unseren malerischen Weiler Sporz in eine prachtvolle Berglandschaft verwandelt – goldene Tage, klare Abende und eine Natur, die sich in ihren schönsten Farben zeigt. Leuchtende Lärchen, herbstlich gefärbte Wälder und die frische Bergluft schaffen eine Atmosphäre voller Ruhe und Geborgenheit. Es ist die ideale Zeit, um die Schönheit der Bündner Bergwelt auf idyllischen Wanderwegen zu entdecken, die wärmenden Sonnenstrahlen 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 Herbst zeigt sich die Gastronomie von ihrer kräftigen, aromatischen und zugleich wohltuenden Seite.

Heute Abend begleiten Sie Paul Berberich und Luka Korenjak mit ihren engagierten Teams aus Küche und Service. Im Mittelpunkt stehen herbstliche Genussmomente – geprägt von duftenden Kräutern, erntefrischem Gemüse, feinen Pilzen und charaktervollen Aromen aus der Region. Mal wärmend 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 Herbsterebnis, 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

Kaisergranat

Rettich | Dashi

Japanische Rotbrasse

Verjus | Kürbis

Jakobsmuschel

Steinpilz | Blumenkohl

Sot-l'y-laisse

Poulet-Leber | Endivie

Rehrücken

Federkohl | Trüffel

Schokolade

Birne | Yuzu

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

vegetarisch

Rande

Sauerampfer | Meerrettich

Topinambur

Quitte | Nüsslissalat

Lauch

Haselnuss | Verjus

Eigelb Ravioli

Schwarzer Trüffel | Spinat

Kartoffel

Nussbutter | Steinpilz

Zwetschge

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.

Pauls Klassiker

Vorspeisen

Balik Lachs

Grüner Apfel | Topinambur 49

Kaviar

Beurre Blanc | Sellerie 59

Eigelb Tagliolini

Trüffel | Kartoffel | Kräuter-Spinat 46

Alpschwein

Piora - Alp Schinken | Kräuter | Reis 38

Hauptgänge

Kalbsfilet

Schwarzwurzel | Rosenkohl 74

Heilbutt

Steinpilz | Kartoffel 62

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

pro Person

Chateaubriand vom Schweizer Rinderfilet

Sauce Béarnaise | Gemüse | Bratkartoffeln

92

Kalbskotelette

Steinpilz | Rosenkohl | Kartoffelgratin

89

Rehrücken

Rotkohl | Marroni | Knöpfli

89

Seezunge à la Meunière

Spinat | Petersilienkartoffeln

76

Dessert

Pauls Tiramisu

Marinierte Beeren

21

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

Jakobsmuschel – FR / NO

Lachs - NO

Seezunge – NL / GB

Heilbutt – NO

Scampi – ZAF

Rotbrasse - JP

Fleisch

Poulet - CH

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Reh - AT

Brot / Backwaren - CH