

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Winter hat unseren malerischen Weiler Guarda Val in eine glitzernde Schneelandschaft verwandelt – klare, funkelnde Nächte, strahlende Wintertage und eine Natur, die in sanften Weiss- und Blautönen ruht. Die Luft ist frisch und klar, erfüllt vom Duft von Holzfeuer, würzigen Kräutern und feinen winterlichen Aromen. Es ist die ideale Zeit, um auf knirschenden Pfaden durch den Schnee zu spazieren, sich am lodernden Kaminfeuer zu wärmen oder das magische Abendlicht der verschneiten Bergwelt zu geniessen.

Entdecke unsere beiden saisonalen Menüs «Patria» und «Verdura» oder erlebe – ab zwei Personen – die Kunst des Tranchierens und Flambierens 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 Winter zeigt sich die Liebe zur Gastronomie von ihrer tiefsten, wärmenden und genussreichsten Seite.

Heute Abend begleiten Sie Paul Berberich und Luka Korenjak mit ihren engagierten Teams aus Küche und Service. Im Mittelpunkt stehen herbstliche Genussmomente – mal kräftig, mal feinfühlig, stets überraschend. Dank Ihres Feedbacks entwickelt sich die Sporzer Gourmetküche stetig weiter.

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

An Guata!

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

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

Menü Patria

Poulet Leber Terrine

Geräucherter Aal | Rhabarber | Brioche

Lucky Shrimp

Senf Kohl | Kaviar

Zander

Morchel | Erbse

Jura Wagyu

Entrecôte | Reis | Beef Tea

Lammrücken

Bohne | Kartoffel

Honig & Schweizer Trüffel

Buchweizen | Alpen 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

Salziger Cheese Cake

Bergkäse | Rote Zwiebel

Fenchel

Safran | Gewürz - Öl

Kohlrabi

Grüner Apfel | Verjus | Dill

Erbse

Morchel | Topinambur

Kartoffel

Butter Milch | Rande | Raps Samen

Sambirano 68%

Rhabarber | Salz Karamell

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

Pauls Klassiker

Vorspeisen

Balik Lachs

Topinambur | Grüner Apfel 49

Oscietra Kaviar

Beurre Blanc Glace | Schnittlauch | Sellerie 62

Eigelb Tagliolini

Schweizer Trüffel | Kartoffel | Kräuter Spinat 46

Alpschwein

Piora Alp Schinken | Kräuter | Reis 38

Hauptgänge

Wagy Entrecôte

Kartoffel | Rotes Zwiebel Chutney 89

Appenzeller Ente

Senfkohl | Petersilien Wurzel 62

Sandwich vom Lostallo Lachs

Vin June Beurre Blanc | Lachs Kaviar | Buntes Gemüse 60

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

Chateau Briand vom Schweizer Rinderfilet

Sauce Bernaise | Gemüse | Bratkartoffeln

92 p. P.

Kalbskötlette

Morchel Rahmsauce | Grüner Spargel | Kartoffelgratin

89 p. P.

Gebratener Brüggl Saibling

Burre Blanc | Tomaten- Spinat | Petersilien Kartoffeln

75 p. P.

Dessert

Quark Soufflé

Rhabarber | Vanille Glace

für 2 Personen

26 p. P.

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

Saibling - CH
Lachs – CH-NOK
Schrimp - CH
Zander – CH
Aal-CH

Fleisch

Geflügel - CH
Kalb - CH
Schwein - CH
Rind - CH
Lamm- CH

Brot/Backwaren - CH