

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, lieber Gast

Stolz präsentiere ich, Felix Sattler, Ihnen meine erste unter meinem Namen entstandene Menükarte, die von verschiedensten Einflüssen geprägt ist:

Einerseits spiegelt jedes Gericht, welches die Küche verlässt, etwas von meiner Person wieder. Als naturverbundener Sammler und Beobachter der regionalen Flora und Fauna ist die Natur jener Ort, wo ich einen freien, klaren Kopf erhalte. Die saisonalen Rohprodukte warten draussen nur darauf, ins richtige Licht gerückt zu werden.

In den Lehr- und Wanderjahren habe ich besonders an der Ausballancierung von Säure und Bitter, Schärfe, Süsse und Salzen gearbeitet und verbinde die Geschmäcker am liebsten in verschiedenen Konsistenzen. Ob cremig oder knusprig; eine perfekte Harmonie soll jeder Teller für sich sein.

Unser Service Team ist bei Fragen über Menu und Wein beratend an Ihrer Seite und begleitet Sie durch den Abend.

An Guata!

Sporzer Gourmet-Genuss / Degustationsmenü

Unser wechselndes Degustationsmenü zusammengestellt aus den Besten saisonalen Zutaten

4 Gänge	135
5 Gänge	165
6 Gänge	185

mit einer zusätzlichen Käsevariation 24

Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt

4 verschiedene Weine	62
5 verschiedene Weine	75
6 verschiedene Weine	89

Vorspeisen kalt

Engadiner Rindstatar & „Oscietra Gros Grain Special Selection“ 42

Bergkartoffel & Lauch Vichysoisse geräuchert | gepöckeltes & geräuchertes Eigelb
Schnittlauch öl | Süsskartoffel Chips | Lauchmayonnaise

Gambero Rosso Carpaccio 35

Cedri Zitrone-Thai Aromaten | Yuzu | grüner Spargel | wilde Fenchel Blüten

Vorspeisen lauwarm & warm

Gepöckelter & geflämmtter Alpenlachs aus dem Misox Swiss Lachs, Lostallo 35

Zitronen Beurre blanc | weisse Perlzwiebel eingelegt | schwarzer Knoblauch

Ravioli vom weissem Emmer Bio Hof Dusch 33

Kalbshaxe Ludwig Hatecke, Engadin | Nussbutter | Pinienkerne | Trüffeljus

Suppe

Wassermelonen Gazpacho 28

Wassermelonen-Sashimi | Joghurt Mousse | Sporzer Focaccia-Chip

Hauptgerichte

Bündner Berg Lamm Rücken & Ragout | Ludwig Hatecke, Engadin 65
Bergkartoffel-Fondant | Kräuter-Lardo ^{Tessiner Wollschwein} | breite Bohnen
eingelegte Tannensprossen

Atlantischer Steinbutt ^{Oscietra gros grain Kaviar} 78
Kräutergnocchi | Tomate

Fregola Sarda «Risotto Style» 45
Radisli | Brokkoli | Belper Knollen

Auf Vorbestellung ^{24 Stunden} **ab 2 Personen** pro Person

Kalbskotelette am Stück gegart ^{Ludwig Hatecke} 85
Heu Rahm Sauce | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Schwarzfuss Poularde ^{Jean Claude Miéral} | **im Salzteig gebacken** 72
getrüffelter Jus | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Schweizer Lachsforelle in der Heu-Salz Kruste 65
Tessiner Zitronen-Beurre blanc | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Käse aus dem Keller

5 Sorten Käse | Maluns | Cristall Bündnerfleisch | Feigen-Apfelsenf 24

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

Dessert

«the classic always and forever» 25

Crêpe Suzette | Tahiti Vanille Glace | Grand Marnier | Orange

Sommeraprikose 27

Lavendel aus dem Sporzer Garten | Buttermilch

Sporzer Eiskaffee aus 100% Robusta Bohnen 22

Sesamhippe gefüllt mit Mokka Mousse | Schokospäne | Himbeeren