

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra au Guarda Val, estimable client

Les Premiers rayon de soleil printanier redonne l'éveil de la nature de sont sommeil hivernal , Salvatore Frequente, vous présenter sa carte De saison .

"Classique & Plats du coer de Salvatore".

En cuisine, on parle souvent des quatre éléments de base. J'ai grandi en Sicile, entouré d'eau et directement au bord de l'Etna, la montagne de feu de l'Europe, et cette cuisine m'a marqué depuis mon plus jeune âge.

Aujourd'hui, les produits bruts de saison issus de l'air et de la terre qui entourent le Maiensäss n'attendent plus que d'être mis en scène dans ma cuisine fraîche.

Je vous souhaite une expérience délicieuse, beaucoup de plaisir dans cette cuisine qui m'a marqué et qui reflète mon cœur. Je suis venu pour rester et je vous emmènerai à la découverte de la région au cours des semaines, des mois et des années à venir. Toujours avec la promesse que mon exigence de qualité s'est consolidée au cours des 49 dernières années.

Je vous souhaite une bonne soirée, ou plutôt "una bella serata" ou encore mieux "ina bella saira", comme on peut l'entendre ici chez nos fournisseurs.

Notre équipe de service est à vos côtés pour vous conseiller sur le menu et le vin et vous accompagner tout au long de la soirée.

Bon Appétit!

Allegra in the Guarda Val, dear guest.

The sun is coming back again, I, Salvatore Frequente, am pleased to present to you my springly menu "Salvatore's Classics & Dishes from my Heart".

In the kitchen, we often talk about the four basic elements. Growing up in Sicily, surrounded by water and right next to Mount Etna, Europe's mountain of fire, this cuisine shaped me from a very young age.

Now the seasonal raw products from the air and the earth around the Maiensäss are just waiting to be properly staged in my refreshing cuisine.

I wish you an remarkable experience and much pleasure with the cuisine that has shaped me and reflects my heart. I have come to stay and will take you on my discovery tour of the region over the coming weeks, months and years. Always with the promise that my quality standards have been consolidated over the past 49 years.

The start has already been successful and I am not lacking in authenticity. Now I wish you a pleasant evening, or "una bella serata" or even better "ina bella saira", as it is heard here among our suppliers.

Our service team is at your side to advise you on the menu, wine and to accompany you through the evening

Enjoy your dinner!

All prices are in Swiss Francs and include 7.7% VAT. In case of allergies or intolerance, our service team will be glad to help you.

Gourmandise de Sporz / Menu dégustation ***Sporzer gourmet enjoyment / tasting menu***

Notre menu de dégustation changeant composé par les meilleurs ingrédients de saison

4 Plats	135
5 Plats	165
6 Plats	185
Un choix de fromage supplémentaire	24

Our tasting menu composed of the best seasonal ingredients

<i>4 courses</i>	<i>135</i>
<i>5 courses</i>	<i>165</i>
<i>6 courses</i>	<i>185</i>
<i>With an additional cheese variation</i>	<i>24</i>

Entrées / Appetizers

Ris de veau ^{7a} Artichauts Menthe Réglisse Veal sweetbreads ^{7a} <i>Artichokes Mint Sweet wood</i>	42
Crevette rouge Mazara del Vallo 2a,7a Caviar Raifort Olive Emulsion Red shrimp Mazara del Vallo 2a,7a <i>Caviar Horseradish Olive oil emulsion</i>	35
Ombles de Brüggli ^{4a,6b,7a} Miso Carottes Argousier Brüggli`s char ^{4a,6b,7a} <i>Miso carrot Sea Buckthorn</i>	35
Tartare de veau suisse ^{8a} Petit pois Amande Boretane Oignons flambès Fines herbes Swiss veal tartar ^{8a} <i>Peas Almond Boretane onions flambè Herbs</i>	42

Pasta

Risotto Acquerello 12 mois de maturation | 2a, 7a, 8a 39

Pesto de basilic | radis noirs | crème de citron | scampi

Risotto Acquerello 12 Mt matured | 2a, 7a, 8a

Basil pesto | Radish black | Lemon crème | Scampi

Spaghetti 1a, 4a, 7a 38

Poivron fumé | Stracciatella | Anchois^{Cantabrico} | Citron vert

Spaghetti 1a, 4a, 7a

Paprika^{smoked} | stracciatella | anchovy^{cantabrico} | lime

Raviolis 1a,7a 36

Queue de bœuf | Fèves | Pecorino | truffe^{noir} | Herbes aromatiques

Ravioli 1a,7a

Oxtail | Beans | Pecorino | Truffle^{black} | Aromatic herbs

Soupe / Soup

Asperges vertes 3a,7a,8a 26

Œuf de caille | Noisette

Green asparagus 3a,7a,8a

Quail egg | Hazelnut

Plats principaux / *Main dishes*

Duo d'agneau ^{7a} 69

Entrecote & Poitrine | Oignon | Pomme de terre ^{Mille Feuille} | Noir d'ail | Harissa

Duo from Lamm ^{7a}

Rack & Belly | Onion | Potato ^{Mille Feuille} | Garlic ^{Black} | Harissa

Joue de veau braisée ^{7a, 9a} 70

Céleri-rave triple | Herbes | Truffe noir

Braised veal cheeks ^{7a, 9a}

Celeriac trio | Herbs | Truffle black

Pigeon ^{7a,8a} 69

Maïs | Noisettes ^{Piémont} | Foie gras

Pigeon ^{7a, 8a}

Corn | Hazelnuts ^{Piemont} | Foie Gras

Black Cod ^{1a, 4a, 7a} 69

Courgettes en trompette | Main de Buddhas | Fleurs de courgette

Black Cod ^{4a, 7a}

Trumpet courgette | Cedro | Courgette flowers

Loup de mer ^{4a,7a} 65
Asperge ^{blanche} | Racine de persil | Citron | Hollondaise
Sea Bass ^{4a,7a}
Asparagus ^{white} | *Parsley root* | *Lemon* | *Hollondaise*

Saumon ^{Lostallo | 4a,7a} 62
Herbes ^{confites} | crème à lail et amanche | Betteraves rouges | Beurre Blanc ^{Rouge}
Salmon ^{Lostallo | 4a,7a}
Herbs ^{confit} | *Ajo Blanco* | *Beetroot* | *Beurre Blanc* ^{Red}

Sur commande ou à table sur disponibilité

à partir de 2 personnes

par personne

On pre-order or on availability at the table

from 2 persons

per person

Tomahawk Black Angus ^{7a} 85
Terrine de pommes de terre | Légumes de printemps | Jus | Sauce béarnaise
Black Angus Tomahawk ^{7a}
Potato Terrine | *Spring Vegetables* | *Jus* | *Béarnaise Sauce*

Loup de mer ^{4a,7a} 75
Pommes de terre nouvelles | Légumes ^{glacés} | Bébé épinards | Beurre Blanc
Sea bass ^{4a,7a}
New potatoes | *vegetables* ^{glazed} | *Baby spinach* | *Beurre Blanc*

Fromage / Cheese

5 types de fromage | Maluns | Moutarde aux figues

24

5 types of cheese | Maluns | fig-applemustard

Notre cave de fromage est située dans la cave à vin et nous sélectionnons chaque jour les fromages les plus affinés.

Si vous avez des demandes particulières, nous serons ravis de vous accompagner à la cave.

Our cheese selection is located within the wine cellar, and we select the most ripened cheeses every day.

If you have any special requests, we will be glad to accompany you to the cellar.

Dessert

Millefeuille ^{1a,7a,}

29

Chocolat blanc | Framboises | Réglisse

Millefeuille ^{1a,7a}

Chocolate white | Raspberries | Licorice

Gâteau au fromage ^{1a,7a,8a}

27

Ananas | Pistaches | glace à l'oseille

Cheesecake ^{1a,7a,8a}

Pineapple | Pistachios | Sorrel ice cream

Mousse au yaourt

25

Fraises | Rhubarbe | Sureau

Joghurt mousse

Strawberries | Rhubarb | Elderberry

Origine de nos aliments :

Origin of our food:

Bœuf Ludwig Hatecke, Engadin

Beef Ludwig Hatecke, Engadin

Agneau Ludwig Hatecke, Engadin

Lamb Ludwig Hatecke, Engadin

Volaille Suisse / France

Poultry Switzerland / France

Poissons, coquillages et crustacés Suisse / Italie / France / Pays-Bas / Grèce et Afrique du Sud

Fish, shellfish and crustaceans Switzerland / Italy / France / Netherlands / Greece and South Africa

Les allergies/ allergie:

1 Céréales contenant du gluten 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait et lactose 8 Noix ou fruits à - 9 Céleri - 10 Moutarde

11 Graines de sésame - 12 Dioxyde de soufre et sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques - 15 Chanvre

a- contient b- peut contenir des traces

1 Cereals containing gluten 2 Crustaceans - 3 Eggs - 4 Fish - 5 Peanuts - 6 Soybeans - 7 Milk and lactose 8 Nuts or hard-shelled fruit- 9 Celery - 10 Mustard

11 Sesame seeds - 12 Sulphur dioxide and sulphites - 13 Lupines - 14 Molluscs

a – contains b- may contain traces