

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen heute Salvatore Frequente & Nicola Sassone, Ihre Gastgeber aus der Küche und dem Restaurant, zu präsentieren.

In der Küche wird häufig über die vier Grundelemente gesprochen. In Sizilien aufgewachsen, umgeben von Wasser und direkt am Ätna, dem Feuerberg Europas, prägte Salvatore diese Küche seit klein auf. Gefestigt in Sporz, mit der Erfahrung der letzten 4 Jahreszeiten rund um's Maiensäss, startet er zusammen mit seinem Sous Chef Emanuele nun in's zweite Jahr auf dem Maiensäss.

Was mit viel Liebe und handwerklichem Geschickt in der Küche entsteht, muss aber auch im richtigen Umfeld präsentiert werden. Nicola Sassone und seinem Serviceteam schwebt bestimmt bereits vor dem Trocknen der Tinte Ihrer Bestellung, die passende Flasche Wein oder alkoholfreie Getränkebegleitung vor. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und lassen Sie sich überraschen.

Nun wünschen wir Ihnen einen schönen Abend, resp. «una bella serata» oder noch besser «ina bella saira», wie es hier bei unseren Lieferanten zu hören ist.

An Guata!

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Guarda Val Maiensäss-Hotel

Salvatore Frequente
Executive Küchenchef

Nicola Sassone
Restaurantleiter Guarda Val

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge	(1x Vorspeise, 1x Pasta, 1x Hauptgang, 1x Dessert/Käse)	145
5 Gänge	(2x Vorspeise, 1x Pasta, 1x Hauptgang, 1x Dessert/Käse)	175
6 Gänge	(2x Vorspeise, 1x Pasta, 2x Hauptgang, 1x Dessert/Käse)	195

À la Carte Auswahl

Kombinationen bis 3 Gängen aus unseren 3 Menus

Vorspeisen	42
Zwischengänge	39
Hauptgänge	70
Desserts	29
Käse	26

Maiensäss Menü

Tradition by Salvatore

Reh Tartar 1a, 7a

Stachsy – Ur-Karotten – Meerrettich – Pan Brioche^s gewürzt

Suppe Schwarzwurzel 4a, 7a, 8a

Schwarzwurzel Spaghetti – Lachs Kaviar – Schnittlauch – Mandel

Kartoffel-Gnocchi 1a, 7a

Morchel – Salsa Verde – Steinpilz^{Crème} – Weisswein^{Schaum}

Wolfsbarsch 4a, 7a

Brokkoli^{Wild} – Brokkoli^{Crème} – Sardellen^{Mayonnaise} – Buerre Blanc^{Sauce} – Hering Kaviar^{geräuchert}

Rinds-Filet Hatecke, Sous Vide 7a, 8a, 9a

Knollensellerie – Haselnüsse – Trüffel^{schwarz} – Knochenmark

Schokoladen Variation Felchlin 1a, 8a, 9a

Salz – Caramel

Sporzer Menü

Innovation by Emanuele, Sous Chef

Jakobsmuscheln Carpaccio 14a, 4a, 7a

Topinambur – Kabeljau Kutteln – Thymian – Baccalà Mantecato

Thunfisch Bauch 1a, 4a

Pak-Choi – Rohschinken Brügger – Wasabi

Acquerello Risotto 7a

Wachtel Brust & Keule – Geflügel Pâte – Portwein – Trüffel schwarz

Steinbutt 4a, 7a, 8a

Rande – Ajo Blanco – Estragon Öl

Hirsch-Entrecôte in der Kräuterkruste 1a, 7a

Schalotten geschmort – Pastinake – Wirsing – Bitterschokolade Jus

Blutorange 1a, 3a, 7a

Campari – Joghurt

Guarda Val Menü

Vegetarisches

Sporzer Garten ^{1a, 7a}

Burrata ^{Crème} – Pumpernickel Crumble – Obst – Gemüse und Knollen ^{saisonal}

Lauch ^{geschmort 7a}

Kartoffel ^{Schaum} – Schnittlauch ^{Öl} – Lauch Esche

Kürbisravioli ^{1a, 7a}

Junger Spinat – Amaretti – Zigenkäse

Brokkoli ^{7a}

Salz-Zitronen ^{Crème} – Petersilie – Pinienkerne

Zwiebeln ^{karamellisiert}

Parmesan ^{Fondue} – Schwarzer Trüffel

Birne ^{1a, 3a, 7a, 8a}

Rotwein – Zimt

Auf Vorbestellung *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

ab 2 Personen

pro Person

Black Angus Tomahawk^{7a,}

Kartoffel^{Terrine} – Gemüse^{saisonal} – Jus – Sauce Béarnaise

85

Dorade^{4a}

Cherry Tomaten^{Mediterran Style} – Oliven – Kapern – Basilikum – Schnittlauchkartoffeln
– Junger Spinat – Zitrusfrüchte^{Emulsion}

80

Käse aus dem Keller*als Ergänzung*

5 Sorten Käse

Maluns – Feigen – Apfelsenf

26

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

Vorfreude noch nicht komplett geweckt?

Heute geht's um Sie! Unser Gourmet Team hat immer noch das eine oder andere Ass im Ärmel. Gerne informiert Sie Ihr Kellner über mögliche Alternativen.

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fisch

Wolfsbarsch - GR/FR

Goldbrasse - GR/FR

Steinbutt - FR/ES

Swiss Lachs - CH

Lachs Rogen - FR FA067

Felchen - CH

Jakobsmuscheln - FA021

Trippa - IT

Fleisch

Lamm - FR

Wachtel - FR

Rind - CH

Hirsch - AT

Reh - AT

Pouletleber - CH

Rinds-Tomahawk - IE

Allergendeclaration:

1 glutenhaltige Getreide a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere - 3 Eier - 4 Fisch - 5 Erdnüsse - 6 Sojabohnen - 7 Milch und Lactose 8 Nüsse od. Hartschalenobst a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d:

Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse 9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesamamen - 12 Schwefeldioxid u. Sulfite -

13 Lupinen - 14 Weichtiere - 15 Hanf

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.