

# GUARDA VAL

## GOURMET RESTAURANT

### **Allegra bei uns im Guarda Val, lieber Gast**

Pünktlich mit dem Schnee freut es mich, Salvatore Frequente, Ihnen meine erste Speisekarte *«Salvatore's Klassiker & Herzensgerichte»* 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 mich diese Küche seit klein auf. Jetzt warten die saisonalen Rohprodukte aus der Luft und der Erde rund um das Maiensäss nur darauf, bei meiner frischen Küche richtig inszeniert zu werden.

Ich wünsche Ihnen ein genussvolles Erlebnis, viel Freude an jener Küche, die mich geprägt hat und mein Herz widerspiegelt. Ich bin gekommen, um zu bleiben und werde Sie über die kommenden Wochen, Monate und Jahre auf meine Entdeckertour durch die Region mitnehmen. Immer mit dem Versprechen, dass sich mein Qualitätsanspruch in den letzten 49 Jahren gefestigt hat.

Der Start ist bereits geglückt und an Authentizität fehlt es mir keineswegs, nun wünsche Ihnen einen schönen Abend, resp. «una bella serata» oder noch besser «ina bella saira», wie es hier bei unseren Lieferanten zu hören ist.

Unser Service Team berät Sie gerne bei Fragen zum Menu und Wein.

An Guata!

## ***Sporzer Gourmet-Genuss / Degustationsmenü***

Unser wechselndes Degustationsmenü zusammengestellt durch Salvatore

4 Gänge	135
5 Gänge	165
6 Gänge	185
mit einer zusätzlichen Käsevariation	24

passend dazu gibt es unsere exquisite Weinbegleitung oder ausgewählte alkoholfreie Abenteuer aus Sporz

4 verschiedene Weine oder alkoholfreie Drinks	62
5 verschiedene Weine oder alkoholfreie Drinks	75
6 verschiedene Weine oder alkoholfreie Drinks	89

## **Vorspeisen** kalt

**Rindstatar** Ludwig Hatecke, Engadin 42  
Haselnuss<sup>Piemont</sup> | Foie Gras | Senf<sup>rot</sup>

**Lachsforelle** vom Brüggl ufm Sattel 35  
Gurke | Sauerampfer | Avocado | Auster<sup>Emulsion</sup>

## **Vorspeisen** lauwarm & warm

**Rusti's Ei** Cazis 29  
Kartoffel<sup>Albula</sup> | Zwiebel | Kräuter<sup>Sporz & Umgebung</sup>

**Rote Crevette** Mazara del Vallo 35  
Rettich<sup>weiss</sup> | Tamarind<sup>Sauerdattel</sup>

## ***Pasta***

**Ravioli** 34  
Entenkeule | Trüffel <sup>schwarz</sup> | Parmesan

**Spaghetti** <sup>di Gagnano</sup> 49  
Muschel <sup>Venus</sup> | Kaviar <sup>Ostera</sup> | Petersilie

**Risotto** <sup>Acquerello 12 Mt gereift</sup> 39  
Morchel <sup>geschmort</sup> | Jus <sup>Trüffel</sup>

## ***Suppe***

**Sellerie** 29  
Kaisergranat <sup>Krebs</sup> | Mandel

## Hauptgerichte

<b>Lamm</b> Ludwig Hatecke, Engadin	69
Rücken & Haxe   Albula Kartoffel <sup>Espuma</sup>   Lauch   Safran	
<b>Rind</b> Ludwig Hartecke, Engadin	75
Filet   Topinambur   Pilze   Trüffel	
<b>Taube</b> Alfred Escher	69
Brust & Schenkel   Pastinake   Marroni   Kaffee	
<b>Steinbutt</b> Chiodato	70
Petersilie <sup>Wurzel</sup>   Zitrone   Meersalat   Kümmel	
<b>Wolfsbarsch</b> Wildfang	65
Ajoblanco <sup>Crème</sup>   Rande <sup>Vinaigrette</sup>	
<b>Zander</b> Lago Maggiore	62
Kartoffel <sup>Millefeuille</sup>   Seitling   Beurre Blanc	

## **Auf Vorbestellung** *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

**ab 2 Personen**  
pro Person

<b>Chateaubriand</b> Holzen	85
Kartoffel <sup>Terrine</sup>   Gemüse <sup>Markt</sup>   Jus   Sauce <sup>Béarnaise</sup>	
<b>Seezunge</b> Meunier	75
Gemüse <sup>Barigoule</sup>   Zitrone <sup>Hollandaise</sup>   Beurre Blanc	

## ***Käse aus dem Keller***

5 Sorten Käse | Maluns | 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***

**Schokoladen Kuss**

25

Sponge | Glace

**Clementine**

27

**Magerquark** Soufflée

34

Vanille Glace | Erdbeer Sauce