

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra au Guarda Val, estimable client

Moi, Felix Sattler, je suis fier de vous présenter mon premier menu créé sous mon nom, qui se caractérise par une grande variété d'influences :

D'une part, chaque plat qui sort de la cuisine reflète quelque chose de ma personnalité. En tant que collectionneur amoureux de la nature et observateur de la flore et de la faune régionale, la nature est l'endroit où j'ai l'esprit libre et clair. Les produits bruts de saison n'attendent que d'être mis en valeur.

Pendant mes années d'apprentissage et d'errance, j'ai surtout travaillé sur l'équilibre entre l'acidité et l'amertume, le piquant, le sucré et le salé, et je préfère combiner les saveurs dans différentes consistances. Qu'elle soit crémeuse ou croquante, harmonieusement, chaque assiette doit être parfaite en soi.

Lorsque toutes ces influences se rejoignent et que quelque chose de nouveau est créé, il ne manque plus que la touche finale et "ça atterrit alors dans l'assiette".

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

I, Felix Sattler, proudly present to you my first menu created under my name, which is characterised by a wide variety of influences: On the one hand, every dish that leaves the kitchen reflects something of my personality. As a nature-loving collector and observer of the regional flora and fauna, nature is the place where I get a free, clear head. The seasonal raw products are just waiting outside to be put in the right light.

During my years as an apprentice and wanderer, I worked especially on balancing acidity and bitterness, sharpness, sweetness and saltiness, and I prefer to combine the flavours in different consistencies. Whether creamy or crunchy; harmoniously, each plate should be perfect in itself.

When all these influences come together and something new is created, all that is missing is the finishing touch and "then it lands on the plate".

Our service team is at your side to advise you on the menu and 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

Accompagnement de vin sélectionné pour vous

4 vins différents	62
5 vins différents	75
6 vins différents	89

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>

Wine accompaniment selected for you

<i>4 different wines</i>	<i>62</i>
<i>5 different wines</i>	<i>75</i>
<i>6 different wines</i>	<i>89</i>

Entrées ^{froid} / *Appetizers* ^{cold}

Tartare de Boeuf d'Engadine & «Oscietra Gros Grain Special Selection» 42

Pomme de terre de montagne & Poireaux ^{Vichysoisse fumée} | Jaune d'oeuf salé et fumé | *Ciboulette* ^{Huile}

Patates douces ^{Chips} | Mayonnaise au poireau

Beef tartare from Engadine & «Oscietra Gros Grain Special Selection»

Mountain Potato & Leek ^{Vichysoisse smoked} | *Cured & smoked egg yolk* | *Chives* ^{oil}

Sweet potato ^{chips} | *leek mayonnaise*

Gambero Rosso ^{Carpaccio}

35

^{Cedri} Citron-Thai Aromatique | Yuzu | Asperges vertes | Fleurs de fenouil sauvages

Gambero Rosso ^{Carpaccio}

^{Cedri} *Lemon Thai Aromatics* | Yuzu | *Green Asparagus* | *Wild Fennel Flowers*

Entrée / *Appetizer* ^{lukewarm & warm}

Saumon alpin salé et flammé de Misox ^{Swiss lachs, Lostalio}

35

Miso ^{Orge} | Concombre Nostrano ^{mariné} | Oignon ^{vinaigre de riz} | Popcorn d'orge

Cured & flamed Alpine salmon from Misox ^{Swiss Lachs, Lostalio}

Miso ^{Barley} | *Nostrano cucumber* ^{pickled} | *onion* ^{rice vinegar} | *Barley Popcorn*

Ravioli d'amidonnier blanc ^{Ferme Dusch Bio}

33

Jarret de veau ^{Ludwig Hatecke, Engadin} | Beurre à la noix | Noix de pin | jus de truffe

Ravioli of white Emmer ^{Bio Farm Dusch}

Veal leg ^{Ludwig Hatecke, Engadin} | *Nut butter* | *Pine nuts* | *truffel jus*

Soupe / Soup

Soupe Tom Kha Gai <small>de coq de Malans</small>	35
“Nuggets de poulet” Dim Sum oignons marinés Champignons Shiitake Enoki	
Tom Kha Gai Soup <small>of cockerel from Malans</small>	
“Chicken Nuggets” Dim Sum pickled onions Shiitake mushrooms Enoki	

Plats principaux / Main dishes

Agneau des Montagnes des Grisons <small>Selle & Ragout Ludwig Hatecke, Engadine</small>	65
Melon-Moutarde Lardo aux herbes <small>cochon laineux</small> Ail <small>nougat & chips</small>	
Pomme de terre de montagne à la crème Chavroux	
Mountain Lamb from the Grisons <small>Saddle & ragout Ludwig Hatecke, Engadin</small>	
Mustard melon Herbs-Lardo Garlic <small>nougat & chips</small> Chavroux mountain potatoes	
Turbot de l'Atlantique <small>Croûte de moule Caviar Oscietra gros grain</small>	78
Essence de crustacés Asperges blanches <small>Allemagne</small> Radis	
Atlantic Turbot <small>Mussel crust Caviar Oscietra gros grain</small>	
Crustacean Essence White Asparagus <small>Germany</small> Radish	
Fregola Sarda «Style Risotto»	45
Asperges blanches Radis Belper Knollen	
Fregola Sarda «Risotto Style»	
White Asparagus Radish Belper Knollen	

Sur commande ^{24 heures} **à partir de 2 personnes**

On pre-order ^{24 hours} **from 2 persons**

par personne

per person

Côtelette de veau cuite en pièce ^{Ludwig Hatecke}

85

Purée de pomme de terre truffée | Sauce à la crème de foin | petits légumes

Cutlet of veal cooked in one piece ^{Ludwig Hatecker}

Truffled mashed potatoes | Hay cream sauce | small vegetables

Poulard aux pieds noirs ^{Jean Claude Miéral} **en croûte pâte-sel**

72

Purée de pommes de terre | Jus de truffe | petits légumes

Black-footed poulard ^{Jean Claude Miéral} **in salt dough**

Truffled mashed potatoes | truffled jus | small vegetables

Truite de saumon des Grisons du Misox en croûte de foin-sel

65

Purée de pomme de terre truffée | Beurre blanc-citron tessinois | petits légumes

Grisons salmon trout from Misox in hay-salt crust

Truffled mashed potatoes | Ticino lemon beurre blanc | small vegetables

Fromage / Cheese

5 types de fromage | Maluns | Viande séchée des grisons | Moutarde aux figues 24
5 types of cheese | Maluns | Crisall dried meat from Grisons | 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

«the classic always and forever» 25

Crêpe Suzette | *Glace à la vanille de Tahiti | Grand Marnier | Orange*

«the classic always and forever»

Crêpe Suzette | Tahiti Vanilla ice cream | Grand Marnier | Orange

Cerise de Bärtschi 23

“Bündner Röteli” | Pistache | Grand Cru chocolat

Cherry from Bärtschi

“Bündner Röteli” | Pistachio | Grand Cru chocolat

Café glacé Sporz fait aux Grains Robusta 22

Sésame garnie à la mousses de mokka | chip au chocolat | framboises

Iced coffee from Sporz made with Robusta beans

Sesame filled with mocha mousse | chocolate chips | raspberries