

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Bergsommer neigt sich dem Ende zu. Die Lärchennadeln rund ums Hotel werden gold-gelb und die Natur bringt neue Grundprodukte in Sporzer Küche und Keller. Es ist der richtige Zeitpunkt um unsere Menu «Patria» & «Verdura» mit einer «A la Carte» Auswahl zu erweitern.

Handwerk wird erlernt, Erfahrung macht es elegant und bei uns in der Gastronomie erhält es durch Zeit - Persönlichkeit.

Mit Ihrem heutigen Besuch begleiten Sie Paul Berberich, wie auch Luka Korenjak & Carmine Ambruosi mit Ihren jeweiligen Teams aus Küche und Service im dritten Abschnitt: Schmackhaft, genussvoll. Klassisch, teils purristisch. Überraschend. Zusammen mit Ihren Rückmeldungen gelingt es uns, die Sporzer Gourmetküche immer wieder neu zu definieren.

Wir wünsche Ihnen ein genussvolles Erlebnis, bleibende Momente mit Ihren Liebsten und einen schönen Abend, resp. «ina bella saira», wie es hier bei unseren Lieferanten zu hören ist.

An Guata!

Paul Berberich, Luka Korenjak & Carmine Ambruosi
Gastgeber aus Küche & Service Maiensäss-Hotel

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

Menü Patria

Kalbstatar

Junges Gemüse – Gartenkräuter – Meerrettich

Alpschwein

Piora Alp Schinken – Kräuter – Reis

Bio Geflügelleber

Onsen Ei – Kartoffelschaum - Spinat

Lago Maggiore Zander

Waldpilzessenz – Lauch – Blumenkohl

Gebratener Rehrücken

Steinpilz - Blaubeere – Topinambur

Rübli

Sanddorn – Buttermilch – Eisenkraut

4 Gänge (Kalbstatar Alpschwein Reh Rübli)*	145
5 Gänge (Kalbstatar Alpschwein Leber Reh Rübli)*	175
6 Gänge	195

* Menuvorschlag mit fixer Preisangabe. Änderungen führen in der Regel zu Preiserhöhungen. Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter dazu Auskunft.

Menü Verdura

Vegetarisches

Kürbis

Ziegenfrischkäse – Petersilie – Senf

Petersilienwurzel

Wirsing – Nussbutter – Gartenkräuter

Tessiner Polenta

Spinat – Onsen Ei – Quinoa

Blumenkohl

Lauch – Röstzwiebel – Schweizer Trüffel

Kartoffel

Steinpilz – Spitzkohl – Blaubeere

Sporzer Kirsche

Doppelrahm – Schokolade

4 Gänge	145
5 Gänge	175
6 Gänge	195

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

A la Carte

Vorspeisen

Forelle

Topinambur – Grüner Apfel – Haselnuss 38

Bio Geflügelleber Terrine

Pfirsich – Rosa Pfeffer – Buttermilch 45

Zwischengänge

Sporzer Fischsuppe

Zander – Schössli Shrimps – Swiss Alpin Lachs – junges Gemüse 52

Gebratener Lago Maggiore Zander

Bohne – Quinoa – Ona Kaviar 59

Hauptgänge

Riebelmais Poulet Brust

Trüffel – Erbse – Tessiner Polenta 64

Schweizer Wagyu Entrecôte (Portion zu 130g)

Oxtailjus – Lauchzwiebeln – Pilze 95

Auf Vorbestellung *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*
ab 2 Personen

pro Person

Alpstein Perlhuhn

Sauce Albufaira – Wirsing – Gänseleber – Steinpilz

85

Im ganzen gebratener Alpen-Saibling

Tessiner Loto Risotto – Bündner Safran – Zucchetti

74

Süsses aus der Patisserie

Aprikose

Kaffee – Toffeeschokolade – Joghurt 29

Sporzer Nusstorte

Weintrauben – Doppelrahm – Crumble 29

Käse aus dem Keller *als Ergänzung*

5 Sorten Käse 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.

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fisch

Saibling – CH

Forelle – CH

Lachs – CH

Shrimps – CH

Zander – CH

Fleisch

Poulet – CH

Kalb – CH

Schwein – CH

Rind – CH

Reh – CH/AT