

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, lieber Gast

Nachdem Berg und Tal vom Eise befreit sind, freut es mich, Salvatore Frequente, Ihnen meine Speisekarte passend zur Frühlingssonne *«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

Vorspeisen

Kalbsmilke ^{7a} Artischocken Minze Süssholz	42
Rote Krevette ^{Mazara del Vallo 2a, 7a} Olivenöl ^{Emulsion} Meerrettich Kaviar	35
Brüggli Saibling ^{4a, 6b,7a} Miso Karotten Sanddorn	35
Schweizer Kalbstatar ^{8a} Erbsen Mandel Borettane Zwiebeln ^{flambiert} Kräuter	42

Pasta

Risotto Acquerello 12 Mt gereift 2a, 7a, 8a	39
Basilikumpesto Rettich ^{schwarz} Zitronen ^{crème} Scampi	
Spaghetti 1a, 4a, 7a	38
Paprika ^{geräuchert} Burrata Sardellen ^{Cantabrico} Limette	
Ravioli 1a, 7a	36
Ochsenschwanz Favebohnen Pecorino Trüffel ^{schwarz} Kräuter	

Suppe

Grüner Spargel 3a,7a,8a	26
Wachtelei Haselnuss	

Hauptgerichte

Duo von Lamm^{7a} 69
Êntrecote & Bauch | Zwiebel | Kartoffel ^{Mille Feuille} | Knoblauch^{schwarz} | Harissa

Geschmorte Kalbsbacken^{7a, 9a} 70
Knollensellerie ^{Dreierlei} | Kräuter | Trüffel^{schwarz}

Taube^{7a, 8a} 69
Mais | Haselnüsse^{Piemont} | Foie Gras

Black Cod^{1a, 4a, 7a} 69
Trompetenzucchini | Zitronatzitrone | Zucchettiblüten

Wolfsbarsch^{4a, 7a} 65
Spargel | Petersilienwurzel | Zitrone | Hollandaise

Lachs ^{Lostallo | 4a, 7a} 62
Kräuter ^{confiert} | Ajo Blanco | Randen | Beurre Blanc ^{Rot}

Auf Vorbestellung *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

ab 2 Personen

pro Person

Black Angus Tomahawk^{7a,} 85
Kartoffel ^{Terrine} | Frühlingsgemüse | Jus | Sauce Béarnaise

Wolfsbarsch ^{4a, 7a} 75
Neue Kartoffeln | Gemüse ^{glasiert} | Babyspinat | Beurre Blanc

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

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

Millefeuille^{1a, 7a}

29

Schokolade^{weiss} | Himbeeren | Süssholz

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

Ananas | Pistazien | Sauerklee^{Glace}

27

Joghurtmousse^{1a, 7a}

25

Erdbeeren | Rhabarber | Holunder

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rind ^{Schweiz | Irland}

Kalb ^{Schweiz}

Lamm ^{Schweiz | Irland}

Geflügel ^{Frankreich}

Fisch, Schalen- und Krustentiere ^{Schweiz | Italien | Frankreich | Griechenland und Südafrika | Spanien | Kanada | USA Nord-Ostpazifik}

Allergendeklaration:

1 glutenhaltige Getreide - 2 Krebstiere - 3 Eier - 4 Fisch - 5 Erdnüsse - 6 Sojabohnen - 7 Milch und Lactose - 8 Nüsse od. Hartschalenobst
9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesamamen - 12 Schwefeldioxid u. Sulfite - 13 Lupinen - 14 Weichtiere - 15 Hanf

^a - Enthält ^b - Kann Spuren enthalten