

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste

Der Sommer entfaltet seine volle Pracht im malerischen Guarda Val – klare Nächte, warme Tage und eine Landschaft, die in sattem Grün und bunten Blüten leuchtet. Die Natur steht in voller Blüte, und der Duft von frischem Heu und wilden Kräutern liegt in der Luft. Es ist die ideale Zeit, um auf sonnigen Pfaden durch den Wald zu streifen, abends auf der Terrasse zu verweilen oder das sanfte Alpenglühen zu geniessen.

Entdecke unsere beiden saisonalen Menüs «Patria» und «Verdura» oder erlebe – ab zwei Personen – die Kunst des Tranchierens und Flambierens am Tisch. Ein Fest für alle Sinne, eingebettet in die besondere Atmosphäre unseres historischen Weilers. Hier trifft alpine Tradition auf kreative Handwerkskunst – mit Leidenschaft gekocht, mit Liebe serviert und durch Erfahrung veredelt. Im Sommer zeigt sich die Liebe zur Gastronomie von ihrer aromatischsten und sinnlichsten Seite.

Heute Abend begleiten Sie Paul Berberich und Luka Korenjak mit ihren engagierten Teams aus Küche und Service. Im Mittelpunkt stehen sommerliche Genussmomente – mal herzhaft, mal filigran, stets überraschend. Dank Ihres Feedbacks entwickelt sich die Sporzer Gourmetküche stetig weiter.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Sommererlebnis, entspannte Stunden mit Ihren Liebsten und einen wunderbaren Abend – oder, wie unsere Lieferanten sagen würden, «ina biala saira».
An Guata!

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

Bettina Arpagaus & Philip Arnold
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Menü Patria

Lago Maggiore Zander mariniert

Basilikum | Radiesli | Gurke

Schlössli Shrimp

Senfkohl | Kaviar

Kalb Bäggli | Milke | Zunge

Eierschwämmli | Erbsen

Masu - Lachs

Knuspriger Reis | Broccoli | Miso

Wagyu Cordon Bleu Style

Poulet Leber | Schweizer Trüffel

Erdbeere

Opus Blanc | Sauerampfer

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge	155
5 Gänge	175
6 Gänge	195

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Menü Verdura

Vegetarisches

Sauerampfer

Buchweizen | Bunte Randen | Meerrettich

Fenchel

Bündner Safran | Rote Zwiebel

Keine Zwiebel Suppe

Eierstich | Bergkäse | Schnittlauch

Eierschwämmli

Erbsen | Polenta

Zucchetti

Peperoni | Kartoffelknödel

Schokolade

Brombeere | Haselnuss

Guarda Val Gourmet-Genuss

Geniessermenu über 4 – 6 Gänge

4 Gänge	155
5 Gänge	175
6 Gänge	195

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

à la Carte

Vorspeisen

Appenzeller Enten Leber Terrine | Glace

Johannisbeere | Geräucherter Aal | Brioche 49

Eigelb Tagliolini

Kaviar | Beurre Blanc | Lauch 52

Alpschwein

Piora Alp Schinken | Kräuter | Reis 38

Hauptgänge

Schweizer Wagyu Huft rosa gebraten | Ragout

Gulaschsud | Kartoffel | Kopfsalat 69

Alpstein Perlhuhn Brust | Sot-l'y-laisse

Zucchetti | Peperoni | Polenta 59

Lago Maggiore Zander Knusprige Schuppen

Tomate | Broccoli | Fregola Sarda | Schwarzer Knoblauch 56

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

pro Person

Chateau Briand vom Schweizer Rinderfilet

Sauce Béarnaise | Gemüse | Bratkartoffeln

92

Kalbskotelette

Eierschwämmli | Kartoffelgratin | Rübli

89

Dry Aged T-Bone Steak vom Schweizer Rind

Sauce Béarnaise | Gemüse | Bratkartoffeln

92

Gebratener Brüggli Saibling

Beurre Blanc | Tomaten | Spinat | Kartoffeln

75

Dessert

Pfirsich

Eisenkraut | Joghurt

29

Tipsy Cake Beschwipster Brioche

Aprikose | Brandy

29

Käse aus dem Keller als Ergänzung

5 Sorten Käse

26

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

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fisch

Saibling - CH

Lachs - CH

Schrimp - CH

Zander - CH

Aal – CH

Fleisch

Geflügel - CH

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Lamm - CH

Brot/Backwaren - CH