

# 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 <sup>froid</sup> / *Appetizers* <sup>cold</sup>

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

Pomme de terre de montagne & Poireaux <sup>Vichysoisse fumée</sup> | Jaune d'oeuf salé et fumé | *Ciboulette* <sup>Huile</sup>

Patates douces <sup>Chips</sup> | Mayonnaise au poireau

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

*Mountain Potato & Leek* <sup>Vichysoisse smoked</sup> | *Cured & smoked egg yolk* | *Chives* <sup>oil</sup>

*Sweet potato* <sup>chips</sup> | *leek mayonnaise*

### **Gambero Rosso** <sup>Carpaccio</sup>

35

<sup>Cedri</sup> Citron-Thai Aromatique | Yuzu | Asperges vertes | Fleurs de fenouil sauvages

### **Gambero Rosso** <sup>Carpaccio</sup>

<sup>Cedri</sup> *Lemon Thai Aromatics* | *Yuzu* | *Green Asparagus* | *Wild Fennel Flowers*

## Entrée / *Appetizer* <sup>lukewarm & warm</sup>

### **Saumon alpin salé et flammé de Misox** <sup>Swiss lachs, Lostalio</sup>

35

Beurre Blanc de Citron | Oignon blanc perle <sup>vinaigre</sup> | aille noir

### **Cured & flamed Alpine salmon from Misox** <sup>Swiss Lachs, Lostalio</sup>

*Lemon beurre blanc* | *white pearl onion* <sup>pickled</sup> | *black garlic*

### **Ravioli d'amidonnier blanc** <sup>Ferme Dusch Bio</sup>

33

Jarret de veau <sup>Ludwig Hatecke, Engadin</sup> | Beurre à la noix | Noix de pin | jus de truffe

### **Ravioli of white Emmer** <sup>Bio Farm Dusch</sup>

*Veal leg* <sup>Ludwig Hatecke, Engadin</sup> | *Nut butter* | *Pine nuts* | *truffel jus*

## Soupe / Soup

### **Gaspacho de Pastèque**

28

*“Sashimi Pastèque” | Mousse au Yaourt | Focaccia du Feu de Sporz*

### **Watermelon Gazpacho**

*Watermelon Sashimi | Yogurt Mousse | Sporzer Focaccia Chip*

## Plats principaux / *Main dishes*

### **Agneau des Montagnes des Grisons**

*Selle & Ragout | Ludwig Hatecke, Engadine*

65

*Pomme de terre de montagne à la crème Chavroux |*

*Lardo aux herbes cochon laineux | Fève | Dessus de pin marinée*

### **Mountain Lamb from the Grisons**

*Saddle & ragout | Ludwig Hatecke, Engadin*

*Mountain potatoe fondant | Herbs-Lardo tessiner wool porc | broad beans | fir shoots pickled*

### **Turbot de l'Atlantique**

*Croûte de moule | Caviar Oscietra gros grain*

78

*Gnocchi aux herbes | tomate*

### **Atlantic Turbot**

*Mussel crust | Caviar Oscietra gros grain*

*Herbal Gnocchi | tomato*

### **Fregola Sarda «Style Risotto»**

45

*Asperges blanches | Radis | Belper Knollen*

### **Fregola Sarda «Risotto Style»**

*White Asparagus | Radish | Belper Knollen*

**Sur commande** <sup>24 heures</sup> **à partir de 2 personnes**  
**On pre-order** <sup>24 hours</sup> **from 2 persons**

par personne  
per person

**Côtelette de veau cuite en pièce** <sup>Ludwig Hatecke</sup>

85

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

**Cutlet of veal cooked in one piece** <sup>Ludwig Hatecker</sup>

*Truffled mashed potatoes | Hay cream sauce | small vegetables*

**Poulard aux pieds noirs** <sup>Jean Claude Miéral</sup> **en croûte pâte-sel**

72

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

**Black-footed poulard** <sup>Jean Claude Miéral</sup> **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*

**Apricot d'été 27**

Lavande de notre Jardin | Babeurre

***Summer Apricot***

*Lavender from the Sporzer garden | Buttermilk*

**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*