

# GUARDA VAL

## GOURMET RESTAURANT

### **Allegra bei uns im Guarda Val, liebe Gäste**

Der Frühling hat unseren malerischen Weiler Guarda Val in eine lebendige, farbenfrohe Landschaft verwandelt – klare Morgen, milde Tage und eine Natur, die in frischen Grün - und zarten Blütentönen erwacht. Die Luft ist leicht und belebend, erfüllt vom Duft von feuchter Erde, ersten Kräutern und blühenden Wiesen. Es ist die ideale Zeit, um auf sonnendurchfluteten Wegen durch die erwachende Natur zu spazieren, die ersten warmen Sonnenstrahlen zu geniessen oder das sanfte Abendlicht über der Bergwelt zu erleben.

Entdecken Sie unsere beiden saisonalen Menüs «Guarda Val» und «Verdura» oder erleben Sie – ab zwei Personen – die Kunst des Tranchierens und Flambierens direkt 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 Frühling zeigt sich die Gastronomie von ihrer frischen, leichten und inspirierenden Seite.

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

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Frühlingserlebnis, genussvolle Stunden mit Ihren Liebsten und einen wunderbaren Abend – oder, wie unsere Lieferanten sagen würden, «ina buna saira».

An Guata!

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

Bettina Arpagaus & Philip Arnold  
Gastgeberpaar Maiensäss-Hotel

## ***Menü Guarda Val***

### **Kaviar**

Beurre Blanc | Sellerie

### **Languste**

Romana Salat | Joghurt

### **Heilbutt**

Morchel | Verjus

### **Kalbsmilke**

Artischocke | Kräuterseitling | Spinat

### **Maibock**

Pfeffer | Spargel | Rhabarber

### **Champagner Soufflé**

Himbeere | Sauerampfer

## ***Guarda Val Gourmet-Genuss***

*Geniesser Menu über 4 – 6 Gänge*

4 Gänge – 155

5 Gänge – 175

6 Gänge – 195

### ***Weinbegleitung***

4 Weine - 68

5 Weine - 82

6 Weine - 94

## ***Menü Verdura***

*Vegetarisches*

### **Salziger Cheese Cake**

Gurke | Senfkörner

### **Spargel**

Tomate | Verjus

### **Radicchio**

Buttermilch | Kohlrabi | Buchweizen

### **Lauch**

Nussbutter | Sanddorn | Haselnuss

### **Kartoffel**

Morchel | Quark | Schnittlauch

### **Erdbeere**

Opus Blanc | Pfeffer

## ***Guarda Val Gourmet-Genuss***

*Geniesser Menu über 4 – 6 Gänge*

4 Gänge – 155

5 Gänge – 175

6 Gänge – 195

### ***Weinbegleitung***

4 Weine - 68

5 Weine - 82

6 Weine - 94

## Pauls Klassiker

### Vorspeisen

#### Balik Lachs

Stachelbeere | Rettich | Kornblume 49

#### Poulet-Leber Terrine

Geräucherter Aal | Rhabarber | Brioche 39

#### Eigelb Tagliolini

Schweizer Trüffel | Kartoffel | Kräuter-Spinat 46

#### Alpschwein

Piora Alp Schinken | Kräuter | Reis 38

### Hauptgänge

#### Wagyu Entrecôte

Kartoffel | Rote Zwiebel | Romana Salat 89

#### Sandwich vom Zander

Beurre Blanc | Kaviar | Buntes Gemüse 60

#### Kalbsfilet

Artischocke | Morchel | Kartoffelschaum 79

**Auf Vorbestellung** *oder am Tisch nach Verfügbarkeit*

**ab 2 Personen**

pro Person

**Chateau Briand vom Schweizer Rinderfilet**

Sauce Bernaise | Gemüse | Bratkartoffeln

92

**Kalbskotelette**

Morchel-Rahmsauce | Spargel | Kartoffelgratin

89

**Seezunge à la Meunière**

Spinat | Petersilienkartoffeln

76

## Dessert

### **Sambirano 68%**

Rhabarber | Salz Karamell

29

### **Crêpes Suzette**

Apfel | Calvados | Vanille Glace

**ab 2 Personen**

26 p.P.

### ***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**

Zander - CH

Lachs - NOK

Aal - NOK

Seezunge – NL - GB

Languste – ZAF

Heilbutt - NOK

### **Fleisch**

Geflügel - CH

Kalb - CH

Schwein - CH

Rind - CH

Maibock - AT

Brot/Backwaren - CH