



Allegra bei uns im Guarda Val, lieber Gast

Stolz präsentiere ich Ihnen meine persönliche Menükarte, die von verschiedenen Einflüssen geprägt ist.

Einerseits spielt meine Herkunft eine wichtige Rolle. Auf einem Bauernhof im Emmental aufgewachsen, weiss ich um Arbeit und Aufwand, die hinter der Aufzucht eines Tieres oder der Anpflanzung einer Kartoffel stehen. Ich habe grossen Respekt vor hiesigen Produzenten und wähle deshalb wann immer möglich Produkte aus der Region oder der Schweiz.

Andererseits bin ich geprägt von meinem beruflichen Werdegang. Während meiner Lehr- und Wanderjahre habe ich ausschliesslich in Betrieben mit klassisch französischer Küche gearbeitet. Dies ist auch heute die Basis vieler Gerichte, die Sie auf meinem Menü finden.

Ausserdem ist mein Beruf mein grösstes Hobby. So bringe ich von Reisen rund um die Welt Ideen, Aromen und Produkte heim, welche dann in eigene Kreationen einfliessen. Diese Vielfalt aus aller Welt hat mein Kochen im Laufe der Jahre mit geprägt.

Lassen Sie sich von Monika Ritterbusch und ihrem Serviceteam beraten. Wir in der Küche werden dann alles daran setzen, dass Sie heute ein einmaliges, aufregendes Genusserlebnis geniessen können.

An Guata!

Sporzer Gourmet-Genuss / Degustationsmenü

Lassen Sie sich überraschen mit einem Streifzug durch unsere Speisekarte.

3 Gänge	110
4 Gänge	125
5 Gänge	155
6 Gänge	175

Dürfen wir Sie mit einem weiteren Gang überraschen? 22

Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten durch unsere Chef de Service
Monika Ritterbusch für Sie ausgesucht:

3 verschiedene Weinen	42
4 verschiedene Weinen	56
5 verschiedene Weinen	70
6 verschiedene Weine	84

Alkoholfreie Getränkebegleitung zu Ihren Gerichten:

Pro Glas ab 10

Vorspeisen

Grüner Spargel

32

Löwenzahn ^{Wurzel | Triebe | Blüte} | Alpkäse ^{Chip und Schaum} | Schnittlauchblüte ^{Sommer 2018} |
Kräuter

Mit Culatello di Zibello

12

Bündner Angus Rind

35

Tatar | Radieschen | Champignon | Knoblauch ^{fermentiert} | Sprossen ^{Bern}

Mit Prunier Osietra Kaviar

15

Alpenlachs aus dem Misox

35

Miso | Knusperbällchen | Nostrano Gurke | Zwiebel ^{Reisessig} | Gersten Pop Corn

Kopfsalat-Herzen a la Michel Bras

26

Alles was der saisonale Garten hergibt | Kräuteröl

Zwischengerichte

Bergkartoffel Ravioli

34

Haxe vom Hochlandrind | Hausgemachter Ricotta | Farina Bona aus Cavigliano | Gremolata Aromaten

Kohlrabi²

34

Elixier aus Bündler Safran | Lagerbirne | Yuzu | Buchenpilz | Sumach Knusper

Suppen & Essenzen

Essenz(-ielles) von der Royal Taube

42

Brust an der Karkasse gebraten | Schenkel Dim Sum | Aubergine | Curry Aromaten | Arvenöl

Kaltschale vom Kopfsalat

32

Bündner Kaninchenfilet | Island Scampi | Brügger Rauch-Speck | Pfirsich

Hauptgerichte

Kalb aus dem Engadiner Felsenkeller

62

Milke und Rücken | Käserai Rahm | Morchel | Rüepli | Kartoffel-Waffel

Lamm aus dem Puschlav

62

Rücken und Haxen ^{Ragout} | Herrschaftssauce ^{Marc No 5} | weisser Spargel |
Wald-Sauerklee | Erbsen ^{Ravioli}

Alpenlachs aus dem Misox

58

Muschelsud | Saiblingsroggen | Fenchel⁴ | Albula Bergkartoffel ^{Spirale}

Tomate Mar Azul

38

Thai-Basilikum Sud | Bündner Joghurt | Peperoni | Wan Tan | Tatar

Käse

Käse aus unserem Käsekeller

Spezialitäten von der Käserei Andeer, Affineur Jumi und Affineur Beeler, vereint in einem Keller. Lassen Sie sich von der Auswahl überraschen und überwältigen.

Wählen Sie Ihre Lieblinge vor Ort aus.

3 Sorten	18
5 Sorten	24

Dessert

Bündner Rhabarber 21

Joghurt | Vanille | Sauerampfer

Femminella Pistazie 23

grüner Apfel | Rucola | Buchweizen

Grand Cru Opus Lait de Terroir 25

Getreide | Bündner Single Malt Whisky | Sesam

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Kotelett vom Engadiner Rind Sauce Bernaise Morcheljus Spargel grün & weiss weisse Tessiner Polenta	pro Person	85
Bündner Lachs aus dem Misox in der Heu-Salz Kruste Tessiner Zitronen-Beurre blanc Rauchlachs Spargel grün & weiss Albula Kartoffel	pro Person	65
Engadiner Lammkarree am Stück gegart Zitrus-Pfeffer-Kruste Oliventapenade Jus Aubergine weisse Tessiner Polenta	pro Person	76
Dampfnudeln <small>Süsser Abschluss</small> Apfelquitten Konfitüre aus Bieri`s Garten Arven-Vanille Glace	pro Person	26

Getränkekarte kalt / heiss

Süssgetränke

Coca Cola	3.3 dl	Fr. 5.20
Coca Cola zero	3.3 dl	Fr. 5.20
Sprite	3.3 dl	Fr. 5.20
Fanta	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelschorle Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelsaft, süss Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelmost, klar Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelmost, trüb Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Apfelmost o. Alkohol, Möhl	3.3 dl	Fr. 5.20
Rivella (rot, blau)	3.3 dl	Fr. 5.20
Eistee (Zitrone, Pfirsich)	3.3 dl	Fr. 5.20
Bitter Lemon	2.0 dl	Fr. 5.00
Ginger Ale	2.0 dl	Fr. 5.00
Tonic Fever tree	2.0 dl	Fr. 6.00
Tonic Thomas Henry	2.0 dl	Fr. 6.00
Michel Säfte (Orange, Tomate, Pink Grapefruit, Cranberry, Ananas, Pfirsich)	2.0 dl	Fr. 5.00

Mineral

Passugger	4.7 dl	Fr. 5.50
Passugger	7.7 dl	Fr. 9.00
Allegra	4.7 dl	Fr. 5.50
Allegra	7.7 dl	Fr. 9.00

Kaffee

Ristretto	Fr. 4.90
Espresso	Fr. 4.90
Kaffee creme	Fr. 4.90
Milchkaffee	Fr. 5.20
Cappuccino	Fr. 5.20
Latte Macchiato	Fr. 5.90
Caotina warm/kalt	Fr. 4.90
Ovomaltine warm/kalt	Fr. 4.90
Milch warm/kalt	Fr. 3.90

Tee Tasse

Fr. 4.90

Tee Kanne

Fr. 5.90

Purple Breeze – Darjeeling, *Ceylon Sunrise* – Schwarztee, *Black Chai* – Schwarztee mit Gewürzen,
Camomille Orange Blossoms – Kamille mit Orangenblüte, *Moroccan Mint* – Pfefferminz, *Verbana* – Eisenkraut,
Piz Palü – Kräutertee, *Japanese Sencha* – Grüntee, *White Silver Needle* – Weisses Tee Jasmin,
Red Kiss – Früchtetee, *Rooibos Tangerine* – Rotbusch, *Gentle Blue* – Earl Grey

Bier

Feldschlösschen	2.0 dl	Fr. 3.80	Monsteiner Huusbier, hell	3.3 dl	Fr. 6.20
Feldschlösschen	3.0 dl	Fr. 4.90	Monsteiner Häusträffel	5.0 dl	Fr. 8.00
Feldschlösschen	5.0 dl	Fr. 6.50			
Panaché	2.0 dl	Fr. 3.80			
Panaché	3.0 dl	Fr. 4.90			
Panaché	5.0 dl	Fr. 6.50			
Feldschlösschen Premium	3.3 dl	Fr. 5.20			
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	Fr. 5.20			

Brände

Gunzwiler Rosenapfelbrand	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Kirsch Teresa	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Prune	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Williams	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Abricot	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Apfelbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Traubenbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Pflaumenbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Williamsbrand	2cl	Fr. 22.00

Grappa

<i>Berta</i>		
Tre Soli Tre – Nebbiolo	2cl	Fr. 16.00
Devina – Barbera, Nebbiolo	2cl	Fr. 16.00
Bric del Gaian – Moscato	2cl	Fr. 16.00
Roccanivo – Barbera	2cl	Fr. 16.00
<i>Poli</i>		
Po di Poli – Moscato	2cl	Fr. 16.00
Sarpa Oro – Merlot, Cabernet	2cl	Fr. 16.00
<i>Nonino</i>		
Chardonnay	2cl	Fr. 10.00
Moscato	2cl	Fr. 10.00
Sfursat Nino Negri - Nebbiolo	2cl	Fr. 14.00
Brancaia – Sangiovese, Merlot	2cl	Fr. 14.00