



Allegra bei uns im Guarda Val, lieber Gast

Stolz präsentiere ich, Martin Bieri, 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 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 unserem Serviceteam beraten.

Wir in der Küche werden dann sehr gern alles daran setzen, Ihnen heute ein einmaliges, aufregendes Genusserlebnis bieten zu können.

An Guata!

Sporzer Gourmet-Genuss / Degustationsmenü

Unser wechselndes Degustationsmenü zusammengestellt aus den Besten saisonalen Zutaten

4 Gänge	125
5 Gänge	155
6 Gänge	175
mit einer zusätzlichen Käsevariation	24

Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt

4 verschiedene Weine	62
5 verschiedene Weine	75
6 verschiedene Weine	89

Vorspeisen kalt

Engadiner Rindstatar & „The Parisian way since 1920“ – Prunier Paris Kaviar 38
Bergkartoffel & Lauch ^{Vichysoisse} geräuchert | gepöckeltes & geräuchertes Eigelb
Schnittlauch ^{Öl} | Süsskartoffel ^{Chips} | Lauchmayonnaise

Entenleber Terrine Bieri's Art ^{aus Frankreich} 42
Sanddorn aus Trans ^{eingelegt} | ^{Gelée} | Kapstachelbeere & Sanddorn ^{Chutney & getrocknet} Kaffee-Honig ^{Kracker}
Brioche ^{lauwarm}

Vorspeisen lauwarm

Gepöckelter & geflämmtter Alpenlachs aus dem Misox ^{Swiss Lachs, Lostallo} 35
Miso ^{Gerste} | Nostrano Gurke ^{eingelegt} | Zwiebel ^{Reisessig} | Gersten Popcorn

Zwischengerichte

- Ravioli vom weissem Emmer** Bio Hof Dusch 33
Kalbshaxe Ludwig Hatecke, Engadin | Nussbutter | Pinienkerne | Trüffeljus
- Südafrikanische Scampi** auf 3 Arten 38
Ananas & Mango geschmort & gebläut | frisch & Salat | Red Curry aus Alpen Chili vom Sporzer Garten
Minze Pesto | Basilikum Honig
- Tom Kha Gai Süsschen** 32
Ribel Mais Geflügel Dim Sun | Shitakepilze eingelegt | Trope Zwiebeln Süss | Sauer | Enokistroh
Gemüsekonfetti

Hauptgerichte

- Engadiner Rind** ^{Bavette} **& Entenleber** 72
Sporzer Steinpilze ^{Sauce | Kompott | Salat} | glasierte Mini Navetten | Bergkartoffel-Tarte
- Bündner Berg Lamm** ^{Rücken & Ragout | Ludwig Hatecke, Engadin} 65
Chavroux-Bergkartoffelcreme | Senfmelone | Kräuter-Lardo ^{Tessiner Wollschwein}
Knoblauch ^{Nougat und Chips}
- Atlantischer Steinbutt & Gambero Rosso aus Portugal** 78
Vin Jaune Beurre Blanc | Trüffel ^{eingelegt} | Kopfsalat | Kohlrabi ^{Gipfeli}

Auf Vorbestellung ^{24 Stunden} **ab 2 Personen**

pro Person

Kotelett vom Engadiner Rind | auf Rottannenzweige geräucht
Sauce Bernaise | Trüffeljus | weisse Tessiner Polenta | kleines Gemüse

85

Schweizer Lachsforelle in der Heu-Salz Kruste
Tessiner Zitronen-Beurre blanc | Kartoffelpüree «Robuchon» | kleines Gemüse

65

Rehrücken am Stück gegart
Gewürzsauce | Mini Orangen | Steinpilze-Spätzli | kleines Gemüse

85

Käse aus dem Keller

5 Sorten Käse | Maluns | Cristall Bündnerfleisch | Feigen-Apfelsenf 24

Dessert

Mille Feuille 22

Warme Erdbeeren mit Champagner | Doppelrahm-Vanille-Glace

Sporzer Eiskaffee aus 100% Robusta Bohnen 22

Sesamhippe gefüllt mit Mokka Mousse | Schokospäne | Himbeeren

Süssmais aus dem Rheintal 22

Boskop Apfel eingelegt & frisch | Süssholz | Honigklee Büten Sommer 2020