

# GuardaVal

## «ART CULINARICA ALPINA»

---

### VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost  
und Rindsfilet  
oder Fisch nach Tagesangebot

19

Gebeizter Bündnerlachs  
mit Äpfeln

21

Roh marinierte   
Hirschspeisen  
aus unserer Hochjagd  
mit Tschlinger Schafjoghurt  
und Hagebutten

25

Randen mit Tschlinger Ricotta  
und Zwiebeln

25

Eine Stunde gegartes Sentner Ei mit  
Topinambur

23

Gebratene Rheinfelder Garnelen  
mit Sellerie und Trüffeln

32

Blumenkohlcreme mit Frutiger Stör  
und seinem Kaviar

26

### «Das Tatar»

Tatar vom Weiderind, wahlweise 100/150 gr

- klassisch mariniert
- piemontesisch mit Olivenöl und Zitrone
- mit schwarzen Trüffeln

Dazu servieren wir geröstetes Roggenbrot mit  
aufgeschlagener Butter aus dem Val Müstair

26/35

---

Kennen Sie unsere «Paschiun pitschna» - die kleine Version des grossen Genusses?  
Stellen Sie sich **3 Gänge** aus der Karte für CHF 75.00 zusammen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Meine Gemüsesuppe mit Plains	Sellerieschaumsuppe mit Bündnerfleisch-Strudel	Chräpfli von Willi Schmids Jersey blue und Baumnüssen mit brauner Butter und Paiver
21	21	29
Champignonsuppe mit gebackenen Champignons	Gebratene Taubenbrust mit Tarasper Gerste und Bohnen	Scuoler Kartoffelwurst mit Berglinsen und Kartoffelschaum
21	29	28

# guardaval

## «ART CULINARICA ALPINA»

---

### HAUPTSPEISEN

Sentner Bauernlammrücken mit Schwarzwurzeln und Buchweizen	In Butter gegarte Sattler Forelle mit cremigem Sauerkraut und Flöchets	Rehragout mit Zwiebeln, Rosenkohl, Kastanien und Pizokels
56	46	56
Hirschrücken mit Rotkraut und Südtiroler Semmelknödeln	Räucheraal und Zander mit Karotten	Gesottener Donauwels mit Verzada Casöla
54	46	45
Veltliner Rotweinrisotto mit Federkohl und Taleggio	Krautpizokels mit Samnauner Bergkäse	Pasta nach Art der Engadiner Grossmütter mit Fenchel und Roggenbrotbrösmeli
35	35	35



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern

\*

## «Das Rind»

Gebratenes Filet mit Peterliwurz und Chicoree	57
Geschmortes Kopfbäckli mit Pontresiner Hexenpolenta	52
Scheibe vom Entrecote mit Kräuterbuttersauce und Erdäpfel-Bergkäsepüree	54

## DESSERT UND KÄSE

Kaffeecreme-Torte mit Mandelgebäck und Safran- Sabayone 22	Maroni und Steinpilze mit Grand Cru Schokolade 22	Haselnusscreme mit Buchweizen und Mandarinensorbet 22
Winterwald – Schokolade in Variationen mit eingelegten Kirschen 22	Weisse Schokoladenmousse mit Apfeleragout und Fuatscha Grassa 22	Parfait von Rhododendron, Scuoler Honig und Arven mit Orangen und Joghurt 22
	Verschiedene Käse vom Stein mit Früchtebrot, Feigensenf und Weintrauben 22	



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern

\*