

# GuardaVal

## «ART CULINARICA ALPINA»

---


### VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost  
und Rindsfilet  
oder Fisch nach Tagesangebot

19

Gebeizter Bündnerlachs  
mit Äpfeln

21

Roh marinierte   
Hirschscheiben  
aus unserer Hochjagd  
mit Tschliner Schafjoghurt  
und Hagebutten

25

Randen mit Tschliner 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	Chräppli von Willi Schmid's 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

Kaffee creme-Torte mit  
Mandelgebäck und Safran-  
Sabayone  
22

Maroni und Steinpilze  
mit Grand Cru Schokolade  
22

Haselnusscreme mit Buchweizen  
und Mandarinsorbet  
22


Winterwald – Schokolade in  
Variationen mit eingelegten  
Kirschen  
22

Weisse Schokoladenmousse  
mit Apfelragout  
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

\*