

GuardaVal

«ART CULINARICA ALPINA»

VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost
und Rindsfilet oder Fisch nach
Tagesangebot


19

Randen 
mit Tschliner Ricotta
und Zwiebeln


21

Gebeizter Bündnerlachs 
mit Äpfeln

25

Gebeizte Forelle 
aus Sattel mit ihrem Kaviar
und Sauerrahm

25

Bouv Assoluto 
mit Tschliner Schafkäse,
Brennesseln
und Haselnüssen

26

«Nizza trifft Bodensee»
Salade nicoise mit Felchen,
Wachtelei und Grillgemüse

25

Angebratenes Kalbs-Carpaccio
mit Erbsen
und Zuckerschoten

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

Schaumsuppe vom Taleggio
mit Safranbirnen

22

Fermentierte
Knoblauchschaumsuppe
mit Vinschgerl

22

Schaumsuppe
vom Bündner Wein
mit Kräutern und
Ziegenkäsestrudel

21

Kalbfleisch-Chräpfli
mit Schnittlauchöl und
Verjus

29

Kaninchenrücken
im Wildkräutermantel
mit Morcheln und Panzetta

28

Hausgemachte Pasta
mit Frühlingshühnersuppe
und Chruut

29

GuardaVal

«ART CULINARICA ALPINA»

HAUPTSPEISEN

Biopouletbrust
von Clavadetscher aus Malans
mit Liebstöckelbrot gefüllt
und Gemüseintopf

52

Gebratener Gotthard-Zander
mit Kresse-Kartoffeln
und Löwenzahn

49

Bärlauchspätzli
mit Senf und Junglauch

35

Scheibe vom Kalbshohrücken
aus Hatecke's Felsenkeller
mit Liebstöckelspinat


58

Flussfischeintopf
mit Estragon
und Frühlingsgemüse


47

Verschiedenes von jungen
Rüben mit Sauerampfer
und Baumnüssen

35

Grillierter Lammgigot 
mit Bohnen
und Schabziger Klee

56


Sanft gegarter Saibling 
mit Brokkolicreme
und wilden Brokkoli

47

Unser Erdäpfel-Gratin
mit Morteratscher Stein

35



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern

*

«Das Rind»

Gebratenes Filet mit Blumenkohl

58

Geschmortes Kopfbäckli mit Pontresiner Hexenpolenta

52

Scheibe vom Entrecote mit Kräuterbuttersauce und Erdäpfel-
Bergkäsepüree

56

DESSERT UND KÄSE

Geeistes Erdbeersüppchen
mit Maikraut und Mandelglace


22

Quarkchüechli aus Tschlin
mit Lavendelglace
und Heidelbeeren

22

Pochierte Aprikose
mit Haselnussflan
und Alpenbuttermilchglace

22

Crème Brûlée 
mit geräuchertem Heu,
Joghurtglace und Südtiroler
Schüttelbrot

22

Kaffeecrème-Torte
mit Mandelgebäck
und Safran-Sabayone

22


Engadiner Brotpudding
mit Kirschen und Verveine

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

*