



«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

Gegrillter Egli
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 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	Rehagout 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

Kaffeeccreme-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

