

GUARDA VAL

GOURMET RESTAURANT

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.

Unser Gastgeber Food & Beverage José Carvalho und seine Mitarbeiter sind bei Fragen über Menu und Wein beratend an Ihrer Seite und werden Sie durch den Abend begleiten.

An Guata!

Sporzer Gourmet-Genuss / Degustationsmenü

Unser wechselndes Degustationsmenü zusammengestellt aus den Besten saisonalen Zutaten

4 Gänge	135
5 Gänge	165
6 Gänge	185

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 & „Oscietra Gros Grain Special Selection“ 42

Bergkartoffel & Lauch Vichysoisse geräuchert | gepöckeltes & geräuchertes Eigelb
Schnittlauch öl | Süsskartoffel Chips | Lauchmayonnaise

Klassiker seit 2019 **Entenleber Terrine Bieri's Art** aus Frankreich 42

Sanddorn aus Trun ingelegt | Gelée | Kapstachelbeere & Sanddorn Chutney & getrocknet Kaffee-Honig Kracker
Brioche lauwarm

Gambero Rosso Carpaccio 35

Cedri Zitrone-Thai Aromaten | Yuzu | grüner Spargel | wilde Fenchel Blüten

Vorspeisen lauwarm

Klassiker seit 2018 **Gepöckelter & geflämmtter Alpenlachs aus dem Misox** Swiss Lachs, Lostalio 35

Miso Gerste | Nostrano Gurke ingelegt | Zwiebel Reisessig | Gersten Popcorn

Zwischengerichte

Klassiker seit 2016 **Ravioli vom weissem Emmer** Bio Hof Dusch 33

Kalbshaxe Ludwig Hatecke, Engadin | Nussbutter | Pinienkerne | Trüffeljus

Klassiker seit 2016 **Südafrikanische Scampi** auf 2 Arten 38

Ananas & Mango geschmort & gebläut | frisch & Salat | Red Curry aus Alpen Chili vom Sporzer Garten

Minze Pesto | Basilikum Honig

Suppe

Klassiker seit 2019 **Tom Kha Gai Süppchen** aus dem Malanser Bruderhahn 35

“Chicken Nuggets” | Dim Sum | eingelegte Zwiebeln | Shiatekepilze | Enoki

Hauptgerichte

- Rindsfilet Madüra** Bacheria Ludwig Hatecke | Engadin 65
Kalbsjus «Deluxe» | Peperoni vom Sporzer Feuer | Tatar & creme | Zündholzkartoffeln geheime Parmesan Würzmischung
- Bündner Berg Lamm** Rücken & Ragout | Ludwig Hatecke, Engadin 65
Senfmelone | Kräuter-Lardo Tessiner Wollschwein | Knoblauch Nougat und Chips
Chavroux-Bergkartoffelcreme
- Wildfang Carabiniero Rosso** 2 Stück / «tiède» | Portugal Algarve (limitiert Verfügbar) 80
Thai-Vinaigrette | Knollen Sellerie Crème & frisch | Paella-Reis
- Atlantischer Steinbutt** Muschel-Kruste | Oscietra gros grain Kaviar 78
Krustentier-Essenz | Weissler Spargel aus Deutschland | Radisli
- Fregola Sarda «Risotto Style»** 45
Weisser Spargel | Radisli | Belper Knollen

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

pro Person

Kotelett vom Engadiner Rind Ludwig Hatecke | auf Rottannenzweige geräucht 85

Sauce Bernaise | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Kalbskotelette am Stück gegart Ludwig Hatecke 85

Morchelsauce | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Schwarzfuss Poularde Jean Claude Miéral | **im Salzteig gebacken** 72

getrüffelter Jus | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Schweizer Lachsforelle in der Heu-Salz Kruste 65

Tessiner Zitronen-Beurre blanc | getrüffeltes Kartoffelpüree | kleines Markt Gemüse

Käse aus dem Keller

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

Unser Käselager befindet sich direkt beim Weinkeller, wir wählen die täglich reifsten Käse aus.
Bei speziellen Wünschen begleiten wir Sie gerne in den Keller.

Dessert

«the classic always and forever» 25

Crêpe Suzette | Tahiti Vanille Glace | Grand Marnier | Orange

Erdbeer⁴ 23

Grand Cru Couverture | Polen | Holunderblüte | Yuzu

Sporzer Eiskaffee aus 100% Robusta Bohnen 22

Sesamhippe gefüllt mit Mokka Mousse | Schokospäne | Himbeeren