

GuardaVal

«ART CULINARICA ALPINA»

VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost
und Poulet aus dem Alpstein
oder Lachs aus Lostalio
19

Mosaik vom Bündner Lachs und 
Zander mit Mangold und Kohlraben
25

Allerlei Tomaten
mit Tschliner Burrata, Sanddorn
und Basilikum
24

Sanft gegartes Kalbsfleisch 
mit Creme von der
geräucherten Trüsche
und Peperoni
26

Kaninchenterrine 
mit Kräutern aus unserem Garten
und jungem Gemüse
25

Blätterteig- Tarte mit Gemüse
und Ricotta aus Pontresina
21

«Das Tatar»

Tatar vom Weiderind, wahlweise 100/150 gr

- klassisch mariniert
- piemontesisch mit Olivenöl und Zitrone
- mit Sommertrüffeln

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

26/35

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Geröstete Blumenkohlsuppe
mit eingelegten Äpfeln
im Mangoldmantel
21

Kartoffel- Lauchkaltschale mit
Saiblingstatar und Berner Kaviar
25

Grüner Gerstenrisotto 
mit Morteratscher Stein,
Eigelbcreme und Pesteda
28

Schweinsbrust und geräucherter
Stör aus Frutigen mit Bohnen
und Sommertrüffeln
29

Tagliarini mit Tomaten, 
Felchen und getrockneter
Trüschchenleber
29

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

GuardaVal

«ART CULINARICA ALPINA»

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe 
mit Gnocchi alla Romana,
Vadouvan- Gewürzen
und Zucchettiblüte
48

Rehrücken mit Kirschen, 
Lattich, Eierschwämmli
und Kartoffelmousseline
56

Filet und Bäggli vom Rind
mit Markbeinkruste, Anna-
Kartoffeln und Spinat
56

Gebratener Zander
mit Spitzkohl und konfierten blauen
St. Galler Kartoffeln
46

Gemüse- Cassoulet mit 
Waldpilzen und Bergkräutern
35

«Das Kalb»

Crepinette vom Kalbsfilet 57

Kalbskotelette 55

Ragout von Schulter,
Milken und Nieren mit Senfsauce 52

Dazu servieren wir konfierte und gebackene Kartoffeln
und Ofengemüse

DESSERT UND KÄSE

Marinierte Erdbeeren
mit Basilikumglace
21

Zitronentarte
mit Limoncello
21

Variation von Aprikosen
mit Schokolade Maracaibo 65%
von Felchlin
22

Joghurtmousse mit Minze,
Pistaziencreme und Pfirsichsorbet
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