

GuardaVal

BELVEDERE  
HOTEL FAMILIE



FIRMENWEIHNACHT  
MENÜVORSCHLÄGE

## — VORSPEISEN

Eingelegter Zander aus dem Lago Maggiore mit Rüeblì und Kräutern

Bouv assoluto – Hateckes bestes Trockenfleisch – mit Tschliner Pecorino und Pflaumen

Randen aus Neuhäuslers Garten mit Quark und Thymian

## — SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Schaumsuppe von blauen Kartoffeln mit Gämsscheiben

Peterlischaumsuppe mit geräuchtem Saibling

Kürbischräpfli mit Tschliner Ziegenfrischkäse und brauner Butter

## — HAUPTGÄNGE

Zweierlei von der Ente mit Rotkraut, Pizokels und Preiselbeeren

Kalbshohrücken aus dem Felsenkeller mit Broccoli und Bramata

Rindsentrecote mit Sellerie und Albula–Erdäpfeln

## — DESSERTS

Cremeschnitte mal anders mit Aprikosen

Tatsch mit Waldbeeren und Vanilla

Haselnusstörtli mit Karamell

## — MENÜPREISE

3-Gang Menü CHF 89.- pro Person

4-Gang Menü CHF 99.- pro Person

5-Gang Menü CHF 109.- pro Person

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Dagmar Jandlova . ENGADINER BOUTIQUE-HOTEL GUARDAVAL .  
Tel. 081 861 09 09**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 09.2023

---

Guardaval

  
Gault & Millau