

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, carefully garnishing small white ceramic bowls. The bowls contain pieces of cooked salmon, diced vegetables, and fresh green herbs. The bowls are arranged on a thick wooden cutting board. The background is softly blurred, showing more of the kitchen environment.

# GuardaVal

**BELVEDERE**  
**HOTEL FAMILIE**

— Menüvorschläge

## — 3-Gänge-Menüs

Bunter Blattsalat mit Hausdressing und gebratenen Waldpilzen

Filet vom alpinen Jungschwein unter der Kräuterkruste  
mit Bohnencassoulet

Warmes Schokoladenchüechli mit Waldbeeren

**CHF 89.-**

Tatar vom Bündner Lachs aus dem Misox mit Tschliner Joghurt

Gebratenes Filet vom Unterengadiner Rind mit Trüffelmousseline

Engadiner Brotpudding mit Vanille

**CHF 89.-**

Gebeizte Lachsforelle aus Landquart mit Gurken

Gebratener Kalbshohrücken mit Gemüsegarten und geschmorten Erdäpfeln

Aufgeschlagene Mascarpone mit Fuatscha grassa und Pflaumen

**CHF 89.-**

## — 4-Gänge-Menüs

Engadiner Hirschtrockenfleisch mit Tschliner Burrata und Kräutersalat

Alpkäseschaumsuppe mit Bündner Rohschinken

Gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb  
mit Ofenzwiebeln, Bramata und Gemüse

Bündner Karamellcreme mit Äpfeln

**CHF 99.-**

Angebratenes Rindsfilet mit Steinpilzen und Lardo

Rindsconsomme mit Gemüse und Griessklösschen

Lammrücken von Not Pua aus Sent mit Sellerie aus dem Ofen

Rosmarin Creme Brulee mit Rosmaringlace und Gewürzfocaccia

**CHF 99.-**

Kalbstatar mit eingelegten Gemüsen

Tomatensuppe mit Scuoler Chili und Rosmarinsable

Engadiner Rindsentrecote mit Zwiebelgewächsen

Orangencrepes auf zwei Arten mit Vanilleglace

**CHF 99.-**

## — 5-Gänge-Menüs

Allerlei von der Karotte mit Basilikum und Apfel

Polentaschaumsuppe mit Schmorfleischchräpfli

Sanft gegartes Filet von der Lachsforelle aus Landquart mit Cremespinat und Meerrettich

Filet vom einheimischen Ochsen mit Sellerie, Trüffel und Wurzelgemüse

Variation von der Schokolade mit Thyminaglace

**CHF 109.-**

Prättigauer Landrauschschinken mit Safranäpfeln und Kresse

Karamellisierte Karottensuppe mit Bündner Forelle

Konfierter Stör aus Frutigen mit Zitronenkartoffeln und Schweizer Kaviar

Scheiben vom Kalbskotelette mit 3 Stunden gegartem Wurzelgemüse

Schokoladenmoussetörtli mit Johannisbeeren

**CHF 109.-**

Geklopfte Forelle mit Erbsen

Espresso vom Bündnerfleisch mit Bergkäseschaum

Zander aus Frutigen mit Peperoni

Filet vom Unterengadiner Kalb im Kräutermantel mit Tessiner Safranrisotto

Unsere Nusstorte mal anders

**CHF 109.-**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 01.2026

---

GuardaVal

  
Gault & Millau