


# GuardaVal


## «ART CULINARICA ALPINA»

---


### VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost  
und gebratenem Rindsfilet  
oder Lachs aus Lostallo  
19

Saibling aus Sattel   
mit eingelegten Spargeln und  
Erbsen  
25

Randen   
mit gebackenem Tschliner  
Schafkäse und Holzapfelessig  
24

Geräucherte Forelle  
mit Quitten  
und Meerrettich- Joghurt  
24

Bouv assoluto   
mit Bergkäsecreme  
und Paiver  
26

Frühlingslauch in Variationen  
mit fermentiertem jungen  
Knoblauch  
21

### «Das Tatar»

Tatar vom Weiderind, wahlweise 100/150 gr

- klassisch mariniert
- piemontesisch mit Olivenöl und Zitrone
- mit Wintertrüffeln aus dem Piemont

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

26/35

---


### SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Bärlauchschaumsuppe mit  
gebackener Flussfischtasche  
21

Wiesenchampignonsuppe  
mit Schnittlauch  
19

Brennesselrisotto  
mit Haselnüssen  
28

Sautierte Kalbsmilken mit Brioche  
und Holunderblüten  
29

Petersilienpizokels   
mit Senf und Brösmeli  
29


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

Preise in CHF inkl. MwSt.

# GuardaVal

## «ART CULINARICA ALPINA»


### HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe   
mit cremiger Polenta und  
Zitronenthymian  
48

Geschnetzelte Kalbsleber  
mit Äpfeln, Röstkartoffelcreme  
und Majoran  
48

Kalbsfilet im Kräutermantel mit  
Frühlingsgemüsen und  
Morcheln  
56

Gebratenes Zanderfilet mit  
Bohneneintopf  
46

Tschliner Ricotta-Chröpfli   
mit Eigelb und brauner Butter  
35

### «Das Rind»

Gebratenes Filet 54

Geschmortes Ragout 47

Sanft gegarter Huftdeckel 51

Dazu servieren wir gekochte und gebratene Spargeln,  
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise-Schaum

### DESSERT UND KÄSE


Rhabarber mit Spinatkuchen  
und Tschliner Joghurt  
21

Quarkdessert mit Himbeeren  
und Roten Rüben  
21

Verschiedenes vom Kaffee  
und Kakao  
22

Pinenkerncreme mit Arvensorbet  
und Krokant  
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