

## «ART CULINARICA ALPINA»

---

### VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit unserem  
Gemüsedressing und Rindsfilet  
oder Fisch nach Tagesangebot  
19

Gebeizte und geräucherte Forelle  
aus Sattel mit ihrem Kaviar  
und Sauerrahm  
25

Bouv Assoluto   
mit Holzkohle, Pfirsich  
und Kapuzinerkresse  
26

Kohlraben mit Baumnüssen,  
Holunder und Bündner  
Sanddorn  
21

Frutiger Stör und Bündner Lachs  
mit Buttermilch und Dill  
23

Felchencarpaccio mit  
eingelegten Gemüsen und  
Staudensellerie  
25

Porchetta  
mit Gartenkräutern  
und Stachelbeeren  
25

### «Das Tatar»

Tatar vom Weiderind, wahlweise 100/150 gr

- klassisch mariniert
- piemontesisch mit Olivenöl und Zitrone
- mit gebeiztem Eigelb und Zwiebeln

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

26/35

---

Kennen Sie unsere «Paschiun pitschna» - die kleine Version des grossen Genusses?  
Stellen Sie sich **3 Gänge** aus der Karte für CHF 79.00 zusammen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Karamellierte Rüebli-  
suppe mit Saiblings-  
scheiben

22

Kalte Tomatensuppe  
mit Minze  
und Tschliner Burrata

22

Maisschaumsuppe mit  
Lammrückenscheiben

21

Sciatt – gebackene Veltliner  
Buchweizenpralinen mit Zichorie  
und Bresaola

29

Capuns mit Eierschwämmli und  
Käseschaum

28

Hausgemachte Tagliatelle mit  
Steinpilzen und Tschliner Ricotta

29

# GuardaVal

## «ART CULINARICA ALPINA»

---

## HAUPTSPEISEN

Zweierlei vom Biopoulet aus  
Malans mit Zucchettiblüte und  
Lattich

52

Gebratener Gotthard- Zander  
mit Tomatenconsomme und  
Fenchel

49

Tarasper Gerste  
mit Pilzen und Bergkäse

35

Gebratenes Filet  
vom Weiderind  
mit Salsiz und Rüebli

58

Flussfischeintopf  
mit Estragon  
und Sommergemüse

47

Haselnusspizokels  
mit Salbei  
und Käse aus dem Val Müstair

35

Rücken vom Sommer-Reh mit  
Kirschen und Brioche

56

Sattler Lachsforelle mit Lauch und  
Schmorzwiebeln

47

Unser Erdäpfel- Gratin  
mit Morteratscher Stein

35



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern

\*

## «Das Kalb von Hatecke»

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Gebratener Hohrücken mit Liebstöckelspinat                               | 58 |
| Geschmortes Kopfbäckli im Schnittlauchsud<br>mit Gemüse von Chavalatsch  | 54 |
| Geschnetzelte Kalbsleber mit Erdäpfelpüree, Äpfeln und<br>Johannisbeeren | 56 |

---

## DESSERT UND KÄSE

|                                                                      |                                                                                        |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Quarkcreme aus Tschlin mit<br>Holunder und Himbeeren<br>22           | Parfait und Granitée von<br>Rosenwasser aus dem hauseigenen<br>Garten mit Beeren<br>22 | Aprikosentatsch mit weisser<br>Schokolade<br>22                                     |
| Aufgeschlagener Frischkäse mit<br>Waldbeeren und Lavendelglace<br>22 |                                                                                        | Rosmarin-Creme brulee mit<br>Honigglace und betrunkenen<br>Zwetschgen<br>2          |
| Kaffeecremetorte<br>mit Mandelgebäck<br>und Safransabayon<br>22      |                                                                                        | Verschiedene Käse vom Stein<br>mit Früchtebrot, Feigensenf<br>und Weintrauben<br>22 |



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern

