

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 Landrauchschinken mit Safranäpfeln und Kresse

Karamellierte 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 | 06.2022

GuardaVal


Gault & Millau