

GuardaVal

«ART CULINARICA ALPINA»

VORSPEISEN

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

Saibling aus Sattel 
mit eingelegten Spargeln und
Erbsen
25

Allerlei Tomaten
mit Tschliner Burrata, Sanddorn
und Basilikum
24

Sanft gegartes Kalbsfleisch 
mit geräucherter Forellencreme
und Peperoni
26

Kaninchenterrine 
mit Kräutern aus unserem Garten
und jungem Gemüse
25

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 Sommertrüffeln

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

26/35

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Geröstete Blumenkohlsuppe
mit eingelegten Äpfeln
in Mangoldmantel
21

Wiesenchampignonsuppe
mit Schnittlauch
19

Grüner Gerstenrisotto 
mit Morteratscher Stein,
Eigelbcreme und Pesteda
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 CHF 75.00

Preise in CHF inkl. MwSt.

GuardaVal

«ART CULINARICA ALPINA»

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Lammhaxe 
mit cremiger Polenta und
Zitronenthymian
48

Rehrücken mit Kirschen, 
Lattich, Eierschwämmli
und Kartoffelmousseline
56

Kalbsfilet im Kräutermantel mit
jungen Gemüsen und
Waldpilz- Blätterteig Tarte
56

Gebratener Zander
mit Spitzkohl und konfierten blauen
St. Galler Kartoffeln
46

Tschliner Ricotta-Chröpfli 
mit Sentner Ei, Spinat und
brauner Butter
35

«Das Rind»

Gebratenes Filet	54
Geschmortes Ragout	47
Geschmorte Schulter	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

Pinienkerncreme
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