

# GuardaVal

## «ART CULINARICA ALPINA»

---

### VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost  
und gebratenem Rindsfilet  
oder Saibling vom Brüggli  
19

Zanderrolle mit Kohlrabi,  
Gurke und Dill  
24

Randen  
mit gebackenem Tschliner  
Schafkäse und Holzapfelessig  
24

Geräucherte Forelle  
mit Quitten  
und Meerrettich-Joghurt  
24

Bouv assoluto  
mit Büffelmozzarella  
und Paiver  
24

Variation von Rüebl  
mit Belper Knolle  
21

### «Das Weiderind»

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

Gerstensuppe  
mit geräuchertem Rippli  
und Wurzelgemüse  
19

Topinamburcremesuppe  
mit Tschliner Ricotta  
20

Kürbisgnocchi mit Mandeln  
und Unterengadiner Pecorino  
25

Tagliarini  
mit Ragout vom Alpschwein  
und Wirz  
24

Spinatpizokels 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** beliebig zusammen.

# GuardaVal

## «ART CULINARICA ALPINA»

---

### HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rindsschulter  
mit Wintergemüse  
und Trüffeln  
47

Geschnetzelte Kalbsleber  
mit Äpfeln, Röstkartoffelcreme  
und Majoran  
48

Kalbshohrücken von Hatecke  
mit Sellerie

55

Gesottener Wels mit Federkohl und  
eingelegten Zwiebeln

45

Hirschchräpfli  
mit Sauerkraut und Nussbutter

35

### «Die Appenzeller Ente»

Gebratene Brust mit Rosenkohl 54

Geschmorte Keule mit Schwarzwurzeln 48

Enteneintopf mit gebackenen Kartoffeln 48

Dazu servieren wir geschmorte Birnen und Rotkraut

---

### DESSERT UND KÄSE

GuardaVal's Nusstorte

19

Quarkdessert mit Himbeeren  
und Roten Rüben

19

Verschiedenes vom Kaffee  
und Kakao

22

Mandarinen  
und Winteräpfel

19

Verschiedene Käse vom Stein  
mit Früchtebrot, Feigensenf  
und Weintrauben

22