



### **Allegra bei uns im Guarda Val, lieber Gast**

Stolz präsentiere ich, Martin Bieri, Ihnen meine persönliche Menükarte, die von verschiedenen Einflüssen geprägt ist.

Einerseits spielt meine Herkunft eine wichtige Rolle. Auf einem Bauernhof im Emmental aufgewachsen, weiss ich um Arbeit und Aufwand, die hinter der Aufzucht eines Tieres oder der Anpflanzung einer Kartoffel stehen. Ich habe grossen Respekt vor hiesigen Produzenten und wähle wann immer möglich Produkte aus der Region oder der Schweiz.

Andererseits bin ich geprägt von meinem beruflichen Werdegang. Während meiner Lehr- und Wanderjahre habe ich ausschliesslich in Betrieben mit klassisch französischer Küche gearbeitet. Dies ist auch heute die Basis vieler Gerichte, die Sie auf meinem Menü finden.

Ausserdem ist mein Beruf mein grösstes Hobby. So bringe ich von Reisen rund um die Welt Ideen, Aromen und Produkte heim, welche dann in eigene Kreationen einfliessen. Diese Vielfalt aus aller Welt hat mein Kochen im Laufe der Jahre mit geprägt.

Lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten.

Wir in der Küche werden dann sehr gern alles daran setzen, Ihnen heute ein einmaliges, aufregendes Genusserlebnis bieten zu können.

An Guata!

## ***Sporzer Gourmet-Genuss / Degustationsmenü***

Unser regelmässig wechselndes Degustationsmenü zusammengestellt aus den besten Zutaten, die aktuell auf dem Markt verfügbar sind.

4 Gänge	125
5 Gänge	155
6 Gänge	175

Dürfen wir Sie mit einem weiteren Gang überraschen?	22
---	----

Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten von unserem Serviceteam für Sie ausgesucht:

3 verschiedene Weine	42
4 verschiedene Weine	56
5 verschiedene Weine	70
6 verschiedene Weine	84

## ***Alkoholfreie Getränke, hergestellt in unserer Küche***

Pro Glas passend zu Ihrem Gericht

12

### **Kombucha aus Schwarztee und Alpkräuter**

mit dem passenden Aroma verfeinert entsprechend Ihrer Gerichtewahl

### **Wasserkefir aus vergorenem Fruchtzucker**

mit Waldheidelbeeren und Rosmarin aus unserem Alpkräutergarten

### **Konstantinopeler Apfelquitten Nektar**

### **Sporzer Cola aus Eberraute**

mit Limette und Minze

## ***Auf Vorbestellung ab 2 Personen***

<b>Kotelett vom Engadiner Rind</b>   Rottannenzweige Sauce Bernaise   weisse Tessiner Polenta	pro Person	85
<b>Bündner Lachs aus dem Misox in der Heu-Salz Kruste</b> Tessiner Zitronen-Beurre blanc   Albula Kartoffel	pro Person	65
<b>Engadiner Lammkarree am Stück gegart</b> Zitrus-Pfeffer-Kruste   Knoblauch Jus   weisse Tessiner Polenta	pro Person	76

## **Vorspeisen** kalt

**Bündner Angus Rind** Ludwig Hatecke, Engadin 38

Osietra Kaviar<sup>Prunier</sup> | Kaviar Haus | Pflaume | Knoblauch<sup>fermentiert</sup> | Sprossen<sup>Bern</sup>

**Entenleber** Frankreich | Terrine Bieri's Art 38

Engadiner Sanddorn | Quitte<sup>3</sup> | Honig | Brioche<sup>lauwarm</sup>

**Salat 2020.01** 28

Verschiedene Winterliche Blattsalate

## **Vorspeisen** lauwarm

**Gepökelter Alpenlachs aus dem Misox** Swiss Lachs, Lostalio 35

Gersten-Miso | Knusperbällchen | Nostrano Gurke | Zwiebel<sup>Reisessig</sup> | Gersten Popcorn

## ***Zwischengerichte***

- Ravioli aus weissem Emmer** Bio Hof Dusch 33  
Kalbshaxe Ludwig Hatecke, Engadin | Salbei | Nussbutter | Trüffeljus
- Südafrikanische Scampi** auf 2 Arten 35  
Ganz am Wacholderzweig | Gyoza gebraten | Red Curry aus Alpen Chili | aus dem Sporzer Garten | Ananas gebrannt
- Karotte geschmort am Sporzer Feuer** 28  
Karotten-Currysud | Alpenchili aus unserem Garten | Sesam Black & White

## ***Suppen & Essenzen***

- Essenz (-ielles) von der Französischen Royal Taube** Fredy Miral, serviert in 2 Gängen 42  
Brust an der Karkasse gebraten | Schenkel Ravioli | Aubergine | Curry Aromaten | Arvenöl
- Krustentier Süppchen mit Malixer Safran** 38  
Gambero Rosso aus Sizilien | Scampi aus Südafrika | Kaviar Oscietra Prunier
- «Tom Kha Gai» Süppchen** vom Bündner Wiesenhahn 32  
Pizza mit dem Schenkel | Brust als Einlage | Zwiebel ingelegt «Sweet&Sour»

## ***Hauptgerichte***

<b>Kalb aus dem Engadiner Felsenkeller</b> Ludwig Hatecke, Engadin	62
Rücken   Milken   Trüffel-Rahmsauce   Schweizer Karotten <sup>5</sup>   Kartoffel Waffel	
<b>Bündner Berg Lamm</b> Ludwig Hatecke, Engadin	62
Zweierlei Bergkartoffelpüree   eingelegter Apfel   Kräuter-Lardo   Knoblauch Nougat und Chips	
<b>Tournedos Rossini «le classique»</b> Holzenfleisch, Ennetbürgen	71
Foie de canard   Trüffel   Pommes Pont-Neuf   navets	
<i>Zuschlag für Kagoshima Wagyu Beef</i>	30
<b>Steinbutt</b> Bretagne <b>in Gewürzbutter gebraten</b>	71
Muschelkruste   Krustentiersud mit Malixer Safran   Gersten «Couscous»   Randen Bio Hof Dusch	
<b>Bergkartoffel-Knödel</b> Albula Tal   gefüllt mit Jumi's Fondue	38
Buttermilch-Sud   Radisli gepickelt   Röstzwiebel	

## ***Käse***

### **Käse aus unserem Käsekeller**

Spezialitäten von der Käserei Andeer, Affineur Jumi und Affineur Beeler vereint in einem Keller. Lassen Sie sich von der Auswahl überraschen und überwältigen. Wählen Sie Ihre Lieblinge vor Ort aus.

3 Sorten	18
5 Sorten	24

## ***Dessert***

**Bündner Honig von der Alp Verfiala** 21

Kräuterlikör <sup>Gelee</sup> | Sauerrahm <sup>von der Molkerei Davos</sup> | Haselnuss <sup>Glace</sup>

**«Verbrannter» Apfel vom Sporzer Feuer** 21

Eisenkraut <sup>Fond</sup> | Buchweizen <sup>Crumbel</sup> | Arven <sup>Glace</sup>

**Sporzer Eiskaffee «der Klassiker»** 18

Kirsch Teresa Barrique | Himbeere | Sesamknusperwaffel