

Mittags Karte Guardaval

Lunch Menü
(12:00-14:00)

Wald – Erdbeeren Gazpacho
Forellenfilet | Meerrettich | Radieschen

* * *

Rosa gegartes Kalbs Onglet
Eierschwämme | Rübli | Bergkartoffel

* * *

Variation von Mascarpone und Beeren

85.-

Täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr

Für unsere Gourmetküche reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch ab 18h30.

Vorspeisen

Gaspacho Eugene

Ziegenfrischkäse | Tomate | Peperoni | Gurke

16

Romana Salat Herzen

Kartoffel Dressing | Ei | Trüffel

19

Bündner Plättli Langt auch für 2 Personen

Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinken | Beinschinken | Brüggers Salsiz |
Brüggers Rauchspeck | Andeerer Bergkäse | Landei

38

Suppe

Bündner Gerstensuppe Crap Naros Klassiker

Bündnerfleisch | Schlagrahm | Schnittlauch

16 | 20

Pasta

Tessiner Loto Risotto

Erbsen | Gartenkräuter | Eierschwämme

28

Tagliolini Carbonara

Bauernspeck | Eigelb | Petersilie

34

Hauptgerichte

Gebratenes Rinderfilet Oxtailsauce Sellerie Spinat	58
Lago Maggiore Zanderfilet Beurre Blanc Broccoli Kartoffel	58

Dessert

Sporzer Eiskaffee Schokoladen Späne	18
Variation von Guardaval Sorbets Aprikose Himbeere Grüner Apfel	14
Variation von Schokolade Himbeere Joghurt Haselnuss	22
Hausgemachte Glace Gerne informiert Sie unser Serviceteam über saisonale Aromen nach Tagesangebot	5
Tages Fruchtwähe	7
mit Schlagrahm	1.5
mit Schokoladensauce	5

Bier vom Fass	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen	4	5	7
Feldschlösschen Panaché	4	5	7

Bier aus der Flasche		33 cl
Monsteiner Häusträffel Weizenbier	50cl	8
Monsteiner Huusbier		6.50
Feldschlösschen alkoholfrei		5

Saft vom Fass Möhl		33cl
Trüb		5.50
Trüb ohne Alkohol		5.50

Mineral			
Allegra	47cl	5.50	
Allegra	77cl		9
Passuger	47cl	5.50	
Passuger	77cl		9

Süssgetränke		33 cl
Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero		5.50
Icetea Pfirsich & Zitrone		5.50
Rivella rot & blau		5.50
Apfelsaft & Shorley,		5.50
Tonic, Bitter Lemon		6
Tomatensaft		5

Heisse Alkoholfreie Getränke

Kaffee Crème / Kaffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5

Sirocco Bio Tee

Tee Tasse	5
Tee Kanne	8

Gentle Blue – Earl Grey / Purple Breeze – Darjeeling Ceylon Sunrise – Schwarztee

Black Chai – Schwarztee mit Gewürzen

Camomille Orange Blossoms – Kamille mit Orangenblüte

Moroccan Mint – Pfefferminz / Verbena – Eisenkraut

Piz Palü – Kräutertee

Japanese Sencha – Grüntee

White Silver Needle – Weisser Tee Jasmin

Red Kiss – Früchtetee / Rooibos Tangerine – Rotbusch

Weitere ausserwählte Getränke finden Sie auf unserer Barkarte!

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rind ^{Schweiz}

Kalb ^{Schweiz}

Poulet ^{Schweiz}

Schwein ^{Schweiz}

Fisch, Schalen- und Krustentiere ^{Schweiz / Vietnam}