

GuardaVal

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



WEIHNACHTSFEIER
MENÜVORSCHLÄGE

— VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit unserem Gemüsedressing und gebratenem Rindsfilet oder Fisch nach Tagesangebot

Variation von Butternusskürbis mit Mandeln

Klassisch mariniertes Tatar vom Weiderind mit eingelegten Gemüsen, geröstetem Roggenbrot und aufgeschlagener Butter aus dem Val Müstair

Sanft gegarter Lachs aus Lostallo mit Salbei, Quitten und Lavendel

— SUPPEN

Süsskartoffelsuppe mit Panzetta und Schwarzkohl

Waldpilzconsommé mit geräuchtem Ziegenkäse-Chröpfli

— ZWISCHENGÄNGE

Cullas da Vna mit Gemssalsiz und Holunderragout

Capuns mit Waldpilzen und Käseschaum

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout und Tschliner Pecorino

— HAUPTGÄNGE

Kalbsrückenscheibe mit Kräuterkruste und Topinambur

Gebratener Hirschrücken mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Gebratene Lachsforelle mit Blumenkohl

Veltliner Pizzocheri mit Salbeibutter

— DESSERTS

Bratäpfel mit Zimt-Frischkäse und Birnenglace

Nusstorte mal anders mit karamellisiertem Haselnussglace

Engadiner Brotpudding mit Zwetschgen

— MENÜPREISE

3-Gang Menü CHF 79 pro Person

4-Gang Menü CHF 99 pro Person

5-Gang Menü CHF 115 pro Person

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Dagmar Jandlova . ENGADINER BOUTIQUE-HOTEL GUARDAVAL**
Tel. 081 861 09 09

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 09.2026

GuardaVal


Gault & Millau