

*Am Anfang jeder Kochkunst steht die Natur.
Eine Küche ist so gut wie die Produkte,
von denen sie ausgeht.
Deswegen arbeiten wir vorwiegend
mit einheimischen Bioprodukten.*

Business Lunch *mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

Fr. 76.00

Fr. 64.00 Vegetarisch

Menu Degustation *mit Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert*

Fr. 98.00

Fr. 78.00 Vegetarisch

SALATE

Bunter Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

Fr. 12.50

Wintersalat

mit auserlesenen Pilzen und Prättigauer Rohschinken

Fr. 20.80

VORSPEISEN

Cashewnut-Frischkäse

mit Kräutern verfeinert auf Randencarpaccio mit Nüssen garniert (vegan)

Fr. 20.80

Amerikanische Jakobsmuscheln

*im Speckmantel mit hausgemachtem Frischkäse,
Randenbummus und Sprossen*

Fr. 27.80

Thunfisch Teriyaki *mit Sesamöl verfeinert garniert mit Kresse*

Fr. 26.80

Fischfilets auf Büffel-Mozzarella

mit Pesto in Begleitung eines kleinen Sprossensalat

Fr. 26.80

Südafrikanische Scampi

auf Kakaonudeln mit Büffel-Mozzarella, Dörrtomaten und Pesto

Fr. 35.80

Menuvorspeise

Fr. 28.50

VEGETARISCHE UND FISCH GERICHTE

Ricotta-Dörrtomaten-Ravioli

mit auserlesenen Pilzen

Fr. 30.80

Traditionelle Pilzknödel

mit Gemüse, Salzeibutter und Bergkäse überbacken

Fr. 28.80

Orientalischer Kürbispuffer *auf Stroganoffsauce mit Ofengemüse und hausgemachten Nudeln*

Fr. 28.50

Kichererbsengaletten

auf rassigem Linsen-Gemüsecurry mit dreierlei Kartoffeln

Fr. 28.80

In Cornflakes paniertes Fischfilet nach Angebot

auf Curryschaum mit Dörrfrüchten und Nudeln

Fr. 44.80

Fischfilet nach Angebot

*im Speckmantel auf Safran-Champagnerschaum
und dreierlei Kartoffeln*

Fr. 44.80

Menuhauptgang *vegetarisch*

Fr. 34.00

VEGANE GERICHTE

Kichererbsen-Linsencurry

verfeinert mit eingelegtem Ingwer und orientalischem Basmatireis serviert

Fr. 28.80

Kidney Roulade

gefüllt mit Gewürzgurken und Räuchertofu auf Tomatencoulis

mit hausgemachten Nudeln und Ofengemüse

Fr. 29.50

Planted Tasche im Reisblatt

auf würziger Rotweinsauce mit dreierlei Kartoffeln und Gemüsestraus

Fr. 29.50

Pappardellen

mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchini, verfeinert mit 25-jährigem Balsamico

Fr. 26.80

Planted: Ist ein pflanzlicher Fleischersatz aus Erbsenprotein

FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE

Prättigauer Schweinsröllchen *mit Alpkäse gefüllt im Speckmantel
auf Rosmarinjus serviert mit Tagesbeilagen*

Fr. 29.80

Schweizer Pouletbrust

*mit Curry rassig gewürzt, verfeinert mit Ananaschutney
und eingelegtem Ingwer, begleitet von Nudeln*

Fr. 32.80

Schweizer Pouletbrustroulade

*im Speckmantel auf Safran-Champagnersauerkraut
dreierlei Kartoffeln*

Fr. 32.80

Schweizer Pouletpiccata

*aus schweizer Haltung, auf Tomatenspaghetti
abgerundet mit verschiedenen Pilzen und Schinken*

Fr. 32.80

Schweizer Rindsfiletstreifen *vom Grill auf Pappardellen*

mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchettigemüse verfeinert

Fr. 43.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Schweizer Rindsfilet vom Kesslerhof

rosa gebraten auf Kakaojus mit Pilzen verfeinert

Fr. 52.00

Schweizer Rindsfiletstroganoff

an einer rassigen Paprikarahmsauce

Fr. 45.00

Emmentaler Kalbsrücken

rosa gebraten im Speckmantel, auf Dörrtomaten, Oliven und altem Balsamico

Fr. 48.00

Irischer Lammrücken

rosa gebraten mit Szechuan-Pfefferschokolade und Ingwer

auf Whiskeyjus

Fr. 48.00

Menuhauptgang

Fr. 47.00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unseren Tagesbeilagen.

Über die Fischherkunft oder Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.