

*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. 82.00

Fr. 68.00 Vegetarisch

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

Fr.106.00

Fr. 88.00 Vegetarisch

## SALATE

### Bunter Blattsalat

Fr. 10.80

### Gemischter Salat

Fr. 12.80

### Bunter Herbstsalat *mit auserlesenen Pilzen und Prättigauer-Speck*

Fr. 21.80

### Hummus *in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen mit eingelegtem Kürbis begleitet von einem Salatbouquett (vegan)*

Fr. 21.80

## VORSPEISEN

### Fusion zwischen Italien und Japan *Dampfbrötchen mit Thunfisch, Büffel Mozzarella, Algensalat, Dörrtomaten, Wasabi*

Fr. 27.80

### Rehrücken mit Fichte geräuchert

*mit einem Wachtelei auf Süsskartoffel-Waffel und gerösteten Nüssen*

Fr. 33.00

### Südostatlantik Wildfang Scampi

*vom Feuer mit hausgemachten Nüdeli und auserlesenen Pilzen*

Fr. 36.80

### Menuvorspeise

Fr. 29.50

# VEGETARISCH UND FISCH GERICHTE

## Ricotta- Spinatravioli

*mit auserlesenen Pilzen*

Fr. 31.00

## Traditionelle Pilzknödel

*mit viel Gemüse, Salbeibutter und Bergkäse überbacken*

Fr. 28.90

## Prättigauer Schafskäse *im Ei gebraten auf erlesenen Pilzen*

*mit Breitbandnudeln und Gemüsestraus*

Fr. 29.50

## Pappardellen *mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchetti*

*verfeinert mit altem Balsamico und Parmesan chips*

Fr. 27.80

## Fisch nach Angebot

*auf Zitronenmelissen-Sauerrahm mit Salzkartoffeln und Herbstgemüse serviert*

Fr. 45.00

## Fisch nach Angebot

*auf Safranschaum verfeinert mit Wirsingrahmgemüse und Tagesbeilage*

Fr. 45.00

## Menuhauptgang *vegetarisch*

Fr. 34.00

## VEGAN

### **Pilz Lasagne**

*mit Pilzragout, Tomaten und Kräutern verfeinert*

Fr. 20.80

### **Kichererbsen-Linsencurry**

*verfeinert mit eingelegtem Ingwer und Basmatireis serviert*

Fr. 29.80

### **Planted Geschnetzeltes**

*an Pilzrahmsauce mit eingemachtem Apfel und Preiselbeeren  
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni*

Fr. 31.00

### **Sonnenblumenkernen-Knödel**

*an einer rassigen Rotweinsauce mit anserlesenen Pilzen,  
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni*

Fr. 29.80

Planted: Ist ein pflanzlicher Fleischersatz aus Erbsenprotein

## FLEISCH UND GEFLÜGEL

**Prättigauer Schweinsröllchen** *mit Pragger Alpkäse gefüllt  
und Landrauchspeck ummantelt serviert mit Quarkpizokel*

Fr. 29.80

**Schweizer Pouletbrust**

*mit Marronifüllung auf Cacaojus  
begleitet von Breitbandnudeln und einem Gemüsestrauss*

Fr. 33.00

**Schweizer Pouletbrust**

*rassig gewürzt auf Curry mit Apfel-Chutney und eingelegtem Ingwer verfeinert  
begleitet von hausgemachten Nudeln*

Fr. 33.00

**Schweizer Rindsfiletstreifen** *vom Grill auf Pappardellen*

*mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchettigemüse verfeinert*

Fr. 44.00

## HAUSSPEZIALITÄTEN

### Schweizer Rindsfilet vom Kesslerhof

*rosa gebraten auf „Suuser Jus“ und Pilzen*

Fr. 52.00

### Schweizer Rindsfiletstroganoff

*an einer rassigen Paprikarahmsauce*

Fr. 44.00

### Emmentaler Kalbsrücken

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

Fr. 48.00

### Menuhauptgang

Fr. 47.00

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilagen.*

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

# WILDSPEZIALITÄTEN

## Rehschnitzel

*rosa gebraten auf verschiedenen Pilzen mit Quarkpizokel und Rotkraut serviert*

Fr. 44.50

## Hirschschnitzel vom Grill

*begleitet von verschiedenen Pilzen serviert mit Quarkpizokel, Rotkraut, Mais und herbstlichen Früchten*

Fr. 43.80

## Wildspiess vom Grill

*asiatisch gewürzt mit Tagesbeilage, Rotkraut und herbstlichen Früchten*

Fr. 42.80

## Wildgeschnetzertes

*an Cognacrahmsauce serviert mit Gnöchl, Rotkraut und caramelisierten Marroni*

Fr. 42.00

## Hirsch Entrecôte

*mit Szechuan-Pfefferschokolade und Ingwer verfeinert auf Whiskyjus serviert mit Quarkpizokel*

Fr. 48.00

## Rehrückenfilet

*auf Portweinsauce begleitet von Quarkpizokel konfiertem Rotkraut und glasierten Marroni*

Fr. 52.00

Reh: Schweiz, Österreich  
Hirsch: Schweiz, Österreich, Neuseeland