

*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. 13.80

Hummus *in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen  
mit Wassermelonen Thuna, begleitet von einem kleinen Sprossensalat (vegan)*

Fr. 21.80

## VORSPEISEN

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

Fr. 27.80

Fischfilets vom Grill auf lauwarmer Basilikumwaffel

*mit Sauerrahm begleitet von Melonen und bunten Sprossen*

Fr. 27.80

Südafrikanische Scampi *auf Curry mit Apfel-Chutney,  
schwarzen Nudeln und eingelegtem Ingwer*

Fr. 36.80

Menuvorspeise

Fr. 29.50

## TAPAS, SNACKS UND SALATE

**Mini Baguettes** *mit hausgemachtem Frischkäse und Pesto gefüllt  
begleitet von Prättigauer Rohschinken und Sprossensalat*  
Fr. 22.50

**Basilikumwaffel** *mit Oliven und Büffel Mozzarella  
begleitet von Parmaschinken*  
Fr. 19.80

**Prättigauer Schafskäse** *gebraten mit  
buntem Sommersalat an Nussvinaigrette*  
Fr. 24.50

**Gegrillte Pouletbrust** *mit Dörrtomaten und Pesto  
begleitet von Prättigauer Rohschinken und Salatbouquet*  
Fr. 29.50

**Fischfilets vom Grill** *mit Antipasti  
und kleinem Bouquet vom Sommersalat*  
Fr. 38.50

**Riesen Garnelen** *auf dreierlei Hummus und buntem Blattsalat*  
Fr. 32.50

## VEGAN

### **Bramatataler mit Zitronen - Basilikumsalsa**

*in Begleitung von gefüllten Zucchini und Ratatouille*

Fr. 28.80

### **Gefüllte Peperoni mit Sonnenblumenhack**

*und Gemüse auf Tomatenrisotto mit verschiedenen Pilzen*

Fr. 29.80

### **Kichererbsen - Linsencurry**

*verfeinert mit eingelegtem Ingwer und orientalischem Basmatireis serviert*

Fr. 29.80

### **Planted Asiatisches**

*an einer rassigen Sojasauce mit viel Gemüse und Nüssen garniert und Basmatireis*

Fr. 31.50

## FISCH UND VEGETARISCHE GERICHTE

**Spinatravioli** *mit verschiedenem Tomaten  
und hausgemachtem Frischkäse garniert*

Fr. 31.00

**Spinat – Kartoffelknödel** *mit Ricottafüllung in Begleitung von Grillgemüse und  
Basilikumpesto*

Fr. 29.80

**Pappardellen** *mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchetti  
verfeinert mit altem Balsamico und Parmesan chips*

Fr. 27.80

**Prättigauer Schafskäse** *im Ei gebraten auf erlesenen Pilzen  
mit Breitbandnudeln und Gemüsestraus*

Fr. 29.50

**Fisch nach Angebot** *mit Kräuter-Sauerrahm,  
neuen Kartoffeln und Sommergemüse*

Fr. 45.80

**Fisch nach Angebot** *mit Riesengarnelen und Thunfisch vom Grill  
auf asiatischen Gemüse mit Nudeln serviert*

Fr. 47.00

**Menuhauptgang** *vegetarisch*

Fr. 34.00

## FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE

**Prättigauer Schweinsröllchen** *mit Landrauchspeck ummantelt  
und Pragger Alpkäse gefüllt serviert auf Tomatenrisotto*

Fr. 29.80

**Schweizer Pouletbrust vom Grill** *mit Mozzarella  
auf einem würzigen Jus serviert mit neuen Bratkartoffeln und Grillgemüse*

Fr. 33.80

**Schweizer Pouletbrust** *mit Curry rassig gewürzt,  
verfeinert mit Apfel-Chutney und eingelegten Ingwer  
begleitet von hausgemachten Nudeln*

Fr. 33.80

**Schweizer Rindsfiletstreifen** *vom Grill auf Pappardellen  
mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchini verfeinert*

Fr. 44.00

## GRILLSPEZIALITÄTEN

### Schweizer Rindsfilet vom Kesslerhof

*rosa gebraten verfeinert mit verschiedenen Pilzen*

Fr. 54.00

### Emmentaler Kalbssteak *im* Rohschinkenmantel

*auf Dörrtomaten, Oliven und altem Balsamico*

Fr. 48.00

### Menuhauptgang

Fr. 47.00

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilagen.*