

*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. 78.00

Fr. 68.00 Vegetarisch

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

Fr. 106.00

Fr. 84.00 Vegetarisch

SALATE

Bunter Blattsalat

Fr. 10.80

Gemischter Salat

Fr. 12.80

Wintersalat

mit auserlesenen Pilzen und Prättigauer Rohschinken

Fr. 21.80

VORSPEISEN

Dreierlei Vegane – Sushi *mit Edemame in Begleitung von Teriyakisaucen und Wasabicreme*

Fr. 23.80

Amerikanische Jakobsmuscheln

im Speckmantel mit hausgemachtem Frischkäse, Randenhummus und Sprossen

Fr. 27.80

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

Fr. 27.80

Südafrikanische Scampi

auf Kakaonudeln mit Büffel-Mozzarella, Dörrtomaten und Pesto

Fr. 36.80

Menuvorspeise

Fr. 29.50

VEGETARISCHE UND FISCH GERICHTE

Ricotta-Dörrtomaten-Ravioli

mit auserlesenen Pilzen

Fr. 31.00

Traditionelle Pilzknödel

mit Gemüse, Salzeibutter und Bergkäse überbacken

Fr. 29.00

Farbigen italienischen Gnocchi *mit Dörrtomaten, Pesto und Büffel*

Mozzarella garniert mit Ruccola

Fr. 28.80

Pappardellen

mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchetti, verfeinert mit 25 jährigem Balsamico

Fr. 27.80

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

Dreierlei Tortellini *mit feiner Spinat-, rassisger Linsen-und Sonnenblumenbackfüllung verfeinert mit Pesto*

Fr. 30.80

Sonnenblumenkernen-Knödel

an einer rassisgen Rotweinsauce mit auserlesenen Pilzen, serviert mit Spätzli, Rotkraut

Fr. 29.50

Kichererbsen-Linsencurry

verfeinert mit eingelegtem Ingwer und orientalischem Basmatireis serviert

Fr. 28.80

Boa Buns *mit Asienplanted und viel Gemüse dazu servieren wir Ihnen gebratene Süsskartoffeln*

Fr. 31.50

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 eingelegtem Ingwer
in begleitet von Nudeln*

Fr. 32.80

Schweizer Butter Chicken

*an Orientalisch gewürzter Tomatensauce mit Joghurt
und Basmatireis serviert*

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. 44.00

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.