

*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

S A L A T E

Bunter Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

Fr. 12.50

Bunter Herbstsalat *mit auserlesenen Pilzen und Prättigauer-Speck*

Fr. 20.80

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

Fr. 20.80

V O R S P E I S E N

Thunfisch Variation *mit Randenhummus, Gemüsechips und Sesamöl verfeinert garniert mit einem kleinen Sprossensalat*

Fr. 26.80

Rehrücken mit Fichte geräuchert

im Cassismantel auf Sprossen mit Sauerrahm und Heidelbeerkompott

Fr. 33.00

Südafrikanischer Scampi-Spiess

vom Feuer mit hausgemachten Nüdeli und auserlesenen Pilzen

Fr. 35.80

Menuvorspeise

Fr. 29.50

VEGETARISCH UND FISCH GERICHTE

Ricotta- Spinatravioli

mit auserlesenen Pilzen

Fr. 30.80

Traditionelle Pilzknödel

mit viel Gemüse, Salbeibutter und Bergkäse überbacken

Fr. 28.80

Prättigauer Schafskäse *im Ei gebraten auf erlesenen Pilzen*

mit Breitbandnudeln und Gemüsestraus

Fr. 28.50

Pilz Lasagne

mit Pilzragout, Tomaten und Kräutern verfeinert

Fr. 29.80

Fisch nach Angebot

auf Zitronenmelissen - Sauerrahm mit Salzkartoffeln und Herbstgemüse serviert

Fr. 44.80

Fisch nach Angebot

auf Safranschaum verfeinert mit Wirsingrahmgemüse und Tagesbeilage

Fr. 44.80

Menuhauptgang *vegetarisch*

Fr. 34.00

VEGAN

Pilz Lasagne

mit Pilzragout, Tomaten und Kräutern verfeinert

Fr. 29.80

Kichererbsen - Linsencurry

verfeinert mit eingelegtem Ingwer und Basmatireis serviert

Fr. 28.80

Planted Geschnetzeltes

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

Fr. 29.50

Planted Asiatisches

an einer rässigen Sojasauce mit viel Gemüse und Nüssen garniert und Basmatireis

Fr. 29.50

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. 32.80

Schweizer Pouletbrust

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

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 „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. 46.00

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

Hirschpfeffer

mit verschiedenen Pilzen und Speck serviert mit Quarkpizokel und Rotkraut

Fr. 36.00

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

Wildgeschnetzeltes

an Cognacrahmsauce serviert mit Gnöch, Rotkraut und caramelisierten Marroni

Fr. 42.00

Hirsch Entrecôte

mit Szechuan-Pfefferschokolade und Ingwer verfeinert auf Whiskeyjus 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