

*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. 64.00 Vegetarisch

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

Fr. 98.00

Fr. 88.00 Vegetarisch

SALATE

Bunter Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

Fr. 12.50

Frühlingsalat *mit Rucola, Büffel-Mozzarella
und Spargel an dezenter Nussvinaigrette*

Fr. 20.80

VORSPEISEN

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

Fr. 27.80

Amerikanischer Kontinent trifft auf asiatischen Kontinent

*Tacos mit Guacamole und Glasnudelsalat, Kleiner Burger mit hauch dünnen
Rindsfiletstreifen auf Rucula und Reissalat*

Fr. 27.80

Lachs auf lauwarmer Bärlauchwaffel

mit Sauerrahm, Spargel und Sprossen verfeinert

Fr. 26.80

Gegrillte Südafrikanische Scampis *auf Spargelbeet*

mit Speck und Nudeln an einem leichten Bärlauchschaum

Fr. 35.80

Menuvorspeise

Fr. 29.50

VEGETARISCHE UND FISCHGERICHTE

Spinatravioli *mit verschiedenem Spargel,
Spargelschaum und Bärlauchpesto*

Fr. 30.80

Spinat – Kartoffelknödel *mit Riccottafüllung in Begleitung von Spargel und
Bärlauchpesto*

Fr. 28.80

Dreifarbige Pappardellen *mit Spinat und Spargel
verfeinert mit Parmesanchips und Bärlauchpesto*

Fr. 27.80

Fischfilets nach Tagesangebot *im Rohschinkenmantel
auf einem Spargelbeet mit Safranschaum und farbigen Nudeln*

Fr. 44.80

Fischfilets nach Tagesangebot *leicht geräuchert
mit einem Spargelbouquet auf Vanille - Hollandaise und neuen Bratkartoffeln*

Fr. 44.80

Menuhauptgang *vegetarisch*

Fr. 34.00

VEGANE GERICHTE

Kichererbsen - Linsencurry

verfeinert mit eingelegtem Ingwer und orientalischem Basmatireis serviert

Fr. 28.80

Quinoa-Frühlingsbowl *auf Spinatsalat mit Spargel und neuen Kartoffeln*

Fr. 28.80

Spargellasagne *mit Pilzschaum und Kräutern verfeinert*

Fr. 29.80

Pappardellen

mit Spargel, Cherrytomaten und Frühlingspinat

Fr. 27.80

Pilz-Sojaragout

serviert mit feinen Nüdeli und Frühlingsgemüse

Fr. 28.80

FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE

Bündner Schweinssaltimbocca

*mit Salbei und Landrauchspeck auf Rosmarinjus
serviert mit Safranrisotto und Saisongemüse*

Fr. 29.80

„Riz Colonial“ *Fischfilet- und Schweinefleischstreifen*

*in einer rassigen Sojasauce mariniert, auf Reis serviert,
begleitet von einer orientalischen Currysauce*

Fr. 33.80

Schweizer Pouletroulade *mit Spargel gefüllt auf Zitronenschaum*

serviert mit Frühlingsspinat und dreifarbigem Nudeln

Fr. 32.80

Schweizer Pouletbrust *mit Mandelkruste auf Whiskyschaum*

begleitet von Pappardellen und Saisongemüse

Fr. 32.80

Irishes Lammgeschnetzeltes *an einem Curryschaum*

serviert im Basmatireisring mit Früchten verfeinert

Fr. 44.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Rindsfilet vom Kesslerhof *rosa gebraten mit frischen Pilzen*

Fr. 52.00

Emmentaler Kalbsrücken *rosa gebraten
auf Spargelpotpourri und Champagnersauce*

Fr. 48.00

Irischer Lammrücken *mit Oliven, Dörrtomaten
und Balsamico Traditionale „Ginepro“ (20 Jährig) verfeinert*

Fr. 46.00

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.