Schlössli Empfehlungen

Salate

Gezupfte Blattsalate CHF 9.50

Bunter gemischter Salat CHF 11.50
diverse marinierte Gemüse- und Blattsalate

Nüsslisalat „Bauern Art“
mit knusprigen Speckstreifen und Landei CHF 14.50

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Salatsaucen:
Pikante Hausdressing, Italienne Dressing, French Dressing

Vorspeisen

Grüner Spargel „klassisch“ CHF 18.50
mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Mayonnaise
dazu eine Portion Landrauchschinken 50g CHF 6.50

Grüner Spargel „milanaise“ CHF 18.50
mit Butter und Parmesan gratiniert
dazu eine Portion Landrauchschinken 50g CHF 6.50

Käse-Bärlauchkuchen mit Speck und Zwiebeln CHF 16.50
mit Blattsalaten serviert

Prättigauer Ziegenkäse gratiniert CHF 18.50
auf einem Apfel-Nuss-Salat mit Seewiser Berghonig abgerundet

Carpaccio vom Rindsfilet in bunter Pfefferkruste CHF 26.50
à la minute im Ganzen gebraten und dünn aufgeschnitten

mit Prättigauer Sonnenblumenöl BIOSUISSE
Nüsslisalat und Helveticakäsespänen

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST

Trockenfleisch & Käse

Seewiser Salsiz mit Alpkäse		CHF 16.00
„Schlössli-Herz“ Seewiser Trockenfleischplatte mit Alpkäse und Birnenbrot		CHF 27.50
Portion Helveticakäse vom Kesslerhof mit Birnenbrot und Dörrfrüchte		CHF 9.50

Suppen

Spargelcremesuppe		CHF 9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		CHF 10.50
mit feinem Gemüse und Trockenfleisch vom Kesslerhof	gross	CHF 13.50
Hausgemachte vegetarische Bündner Gerstensuppe		CHF 8.50
mit feinem Gemüse und Bohnen	gross	CHF 11.50
Rindskraftbrühe		
mit Kräuterflädli und Schnittlauch		CHF 9.50
mit Ei oder nature		CHF 9.50
	gross	CHF 12.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte sind als MIDI-Portionen erhältlich
Preisreduktion CHF 5.00

Vegetarische Gerichte

Spargelrisotto CHF 24.50
mit Gemüse garniert

Grüner Spargel „klassisch“ CHF 28.00
mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Mayonnaise

Grüner Spargel „milanaise“ CHF 28.00
mit Butter und Parmesan gratiniert

Vegetarische Capuns CHF 23.50
Mangoldwickel mit Gemüsefüllung im Spätzliteig
an einer Rahmsauce mit Gemüse und Alpkäse überbacken

Fischgericht

Duo von Riesencrevetten und Lachsmedaillon mit Zitronen-Thymianöl
auf Bärlauch-Spargelragout und Bratkartoffeln CHF 34.00

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST

FLEISCHGERICHTE

Käse-Bärlauchkuchen mit Speck und Zwiebeln CHF 19.50
mit Blattsalaten serviert

Bauernbratwurst vom Molkenschwein CHF 24.50
Zwiebelsauce
Rösti und glasierte Karotten

Hausgemachte Capuns CHF 24.50
Mangoldwickel im Spätzliteig
mit Trockenfleisch vom Kesslerhof
an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken

Wiener Schnitzel	vom Schwein	CHF 29.50
mit Schlössli Frites und Gemüse	vom Kalb	CHF 35.50
Cordon Bleu	vom Schwein	CHF 31.00
gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse	vom Kalb	CHF 37.00
Schlössli Frites und Gemüsebeilage		

Braunes Kalbsvoressen mit Knusperwürfel, Speck und Silberzwiebeln CHF 34.00
dazu Spargelrisotto

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce CHF 35.50
Butternüdeli und Gemüse

Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel CHF 36.50
mit Pilzrahmsauce
Butterrösti und Gemüse

Kalbshohrückensteak mit Bärlauch-hollandaise CHF 44.50
Spargeln und Bratkartoffeln

Zartes Rindsfilet an Pfefferrahmsauce CHF 54.00
serviert mit Röstikroketten
und Gemüse

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.