

SCHLÖSSLI EMPFEHLUNGEN

SALATE

Bunter Blattsalat	CHF 9.50
Gemischter Salat diverse marinierte Gemüse- und Blattsalate	CHF 11.50
Nüsslisalat „Bauern Art“ mit Speckstreifen und Landei	CHF 14.50

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

VORSPEISEN

Blattsalat an Nussdressing mit Hirschrückenstreifen „a la minute“ Nüssen, Trauben und Pilzen	CHF 17.50
Prättigauer Ziegenkäse gratiniert mit Portwein-Feigen-Ragout serviert	CHF 18.50
Riesencrevetten-Cocktail „à la minute“ Kurzgebratene Medaillons von der Riesencrevette an Cocktailsauce serviert mit frischem Meerrettich	CHF 19.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST

TROCKENFLEISCH & KÄSE

Seewiser Salsiz und Alpkäse pro Person CHF 16.00
zum selber schneiden

Portion Helveticakäse vom Kesslerhof CHF 12.50
mit Seewiser Birnenbrot



SUPPEN

Kürbiscremesuppe CHF 9.50
mit Kernen und Öl verfeinert gross CHF 11.50

Seewiser Steinpilzcremesuppe CHF 11.50
mit Knuspercroutons CHF 14.50

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 10.50
mit feinem Gemüse und Trockenfleisch vom Kesslerhof gross CHF 13.50



Hausgemachte vegetarische Bündner Gerstensuppe CHF 9.50
mit feinem Gemüse und Bohnen gross CHF 11.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST

HAUPTSPEISEN _____


Alle Hauptgerichte sind als MIDI-Portionen erhältlich

Preisreduktion CHF 5.00

VEGETARISCHE GERICHTE _____

Hausgemachte vegetarische Capuns Spätzliteig mit Gemüsefüllung im Mangoldwickel an einer Rahmsauce mit Gemüse und Alpkäse überbacken	CHF 24.50
Kürbisrisotto mit Kernen und Öl mit Gemüse garniert	CHF 23.50
Herbstlicher Vegeteller mit Spätzli, Rotkraut, gefülltem Weissweinpfeffer, Pilzen, Marroni und Gemüse garniert	CHF 28.50

WILDGERICHTE _____

Wildbratwurst vom  an Zwiebelsauce	CHF 28.50
Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Speckstreifen, Croutons und Silberzwiebeln	CHF 34.50
Zartes Rehgeschnetzelt an einer Wildrahmsauce mit Quittengelee verfeinert	CHF 37.00
Medaillons vom Hirschrücken mit sautierten Pilzen garniert auf einer Wacholdersauce	CHF 37.50
Schnitzel vom Rehrücken an einer Preiselbeerrahmsauce	CHF 38.00

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni und Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren gefüllt.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.

FISCHGERICHT

Sautierte Riesencrevetten CHF 38.00
auf Kräuterrisotto
dazu herbstliches Gemüse

FLEISCHGERICHTE



Hausgemachte Capuns CHF 27.00
Spätzliteig mit Trockenfleisch vom Kesslerhof
im Mangoldwickel an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken

Wiener Schnitzel vom Schweinsrücken CHF 29.50
Schlössli Frites und Gemüse vom Kalbshüftli CHF 37.00

Bündner Cordon Bleu vom Schweinsrücken CHF 31.00
gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse, vom Kalbshüftli CHF 38.50
Schlössli Frites und Gemüse

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce CHF 38.00
Butternüdali und Gemüse

Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel CHF 38.50
mit Champignonrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse