



## SAISONKARTE

### SEASONAL MENU

**Carpaccio vom Klosterser Wagyu – Rind mit gebratenem Salatherz,  
hausgemachtem Essiggemüse & Safrancrème**

*Carpaccio of wagyu beef from Klosters with a fried salad heart  
homemade mixed pickles & saffron cream*

**24,50**

\*\*\*

**Sellerie – Birnensuppe mit Baumnüssen**

*Celery pear soup with walnuts*

**13,50**

**mit 1-jährigem Salzsellerie**

*with one year old salt celery*

**16,50**

\*\*\*

**Pizokel mit gebratenem Bündner Lachs an Apfel – Fenchelsauce & Curry – Cashews**

*Pizokel with fried salmon from Grisons with apple fennel sauce & curry cashews*

**29,00**

**ohne Lachs/ without salmon**

**23,00**

\*\*\*

**Klosterser Schweinsfilet – Medallions vom Kesslerhof  
auf Pilzrisotto mit Rosmarinjus & Bärlauchschaum**

*Pork fillet medallions from Kesslerhof Klosters  
with mushrooms risotto, rosemary jus & wild garlic foam*

**43,00**

\*\*\*

**Tiramisu mit weissem Kaffeeglacé & marinierten Früchten**

*Tiramisu with white coffee ice cream & marinated fruits*

**14,50**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleischdeklaration: Rind Klosters, Lachs Graubünden, Schwein Klosters