



## Getränke-Empfehlungen:

### Weisswein

Twanner ( der Chasselas vom Bielersee )	dl	5.00
Sauvignon blanc, Jenins ( Der Bündner Weisse )	dl	7.50
Chardonnay, Kindhauser, Goldenberg	dl	7.00

### Roséwein

Jeninser Rosé, Luzi Jenny, Jenins	dl	6.00
-----------------------------------	----	------

### Biere

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>	<u>5.8dl</u>
Monsteiner Wätterguoge, vom Fass	4.80	5.80	7.50	
Monsteiner Bio-Weizenbier			8.50	
Calanda, Lager, vom Fass	3.80	4.80	6.00	
Calanda Lager hell				6.50
Erdinger Weissbier			7.90	
Erdinger Weissbier alkoholfrei			7.90	
Clausthaler alkoholfrei			6.50	

### Most

Möhl naturtrüb, alkoholfrei	6.50
Möhl naturtrüb, mit Alkohol 0.4 lt	5.50

### Limo/Fruchtsaft

Zitronen-Limonen-Ingwer Limonade	7.00
----------------------------------	------



# im Kessler's Kulm



<b>Sommersalat</b> mit Tomaten, Gurken, Oliven und Fetakäse garniert mit Grissini	<b>1/2</b> 18.00	<b>1/1</b> 24.00
<b>Matjes-Filet Hausfrauenart</b> an Sauerrahmsauce, Apfel, Zwiebeln, Essiggurke und Salzkartoffeln		26.00
<b>Rinds-Tartar</b> an buntem Salatbouquet	<b>80 gr</b> 23.00	<b>150 gr</b> 28.00
<b>Linguine</b> Linguine-Nudeln mit Rucola, Cherrytomaten und frischem Sommertrüffel	18.00	25.00
<b>Fitnesssteller</b> <i>reich garniert mit gemischtem Salat und einem Melonenschnitz</i> mit Kalbs-Wienerschnitzel oder natur mit Schweinsschnitzel paniert oder natur Entrecôte 180 gramm mit Kräuterbutter		38.00 29.00 45.00
<b>Miesmuscheln im Weissweinsud</b> mit Knoblauch-Baguette		22.00
<b>Hausgemachte Bündner Capuns</b> an Rahmsauce mit Speck und Käse überbacken	<b>3 Stk.</b> 16.00	<b>5 Stk.</b> 26.00

