

Küsters Tageskarte

<u>Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe</u> , Gebäck	6.90 €
<u>Hausgemachte Bohnensuppe mit Ochs</u> , Brot	Tasse 6.90 €

<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
<u>Frische geröstete Egerlinge</u> serviert mit buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Hähnchenbrust „Gyros“ vom Grill</u> mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney</u> und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

<u>Hausgemachte Fleischpflanzerl</u> serviert mit frischem Marktgemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	15.90 €
<u>Hausgemachte Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs</u> und Schnittlauch-Dip	18.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	26.90 €
<u>Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfiletstreifen „sweet&sour“</u> serviert mit frischem Koriander	24.90 €
auch als vegetarische Variante erhältlich ohne Fleisch	14.90 €

<u>Trapezio mit Rote Bete Füllung</u> , serviert auf Rucola und Würfeln von Roter Bete in Salbeibutter, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
<u>Pasta mit hausgemachtem toskanischem Kalbs-Gemüseragout</u>	13.90 €
<u>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</u> , frisch geriebener Parmesan	9.90 €

<u>„Erdbeer-Trifle“</u> Frische Erdbeeren aufgeschichtet mit Erdbeersauce leichter Joghurt Mascarponecreme, und hausgemachtem Granola	8.90 €
<u>Crepe gefüllt</u> mit hausgemachtem Birnenkompott, dazu Schokoladensauce und Vanilleeiscreme	9.90 €
<u>Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 9.90 € zum Sattessen 13.00 €