

Tageskarte Donnerstag 31. August 2023

Erfrischende kalte Gurkenrahmsuppe mit Einlage von Coral Grönland Shrimps 8.90 €

"Tom Yam Gai" (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse und Asianudeln als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill mit hausgemachtem Kräuteröl und Wildkräutersalaten, Baguette 24.90 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander Jogurt-Dip und bunten Salaten der Saison, Baguette 17.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Zwetschgen-Chutney und buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €

„Bresaola“ Das Bündner Fleisch der Italiener, serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 14.90 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Büffelmozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 14.90 €

Kleine Portion italienische Salami und Parmesan, mit Olivenöl und Baguette 8.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 19.90 €

Hähnchenbrust Gyros vom Grill, serviert mit Tzatziki, Salat und Pommes 17.90 €

„Münchener Schnitzel“ (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), dazu hausgemachter Rahmwirsing und Röstkartoffeln 17.90 €

„Chorrescht“ (persisches Kalbfleisch-Schmorgericht mit Aubergine und Tomate) serviert mit Basmatireis und frischen Kräutern 17.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat 15.90 €

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Küsters Röstkartoffeln 17.90 €

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 26.90 €

Paillard von der Rinderlende auf Rucola und Tomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 27.90 €

zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet serviert auf Spaghetti, Parmesan 21.90 €

Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Menü du Jour: Hausgemachter Bohneneintopf mit Ochs/Kleines Dessert 10.90 €

Auswahl von verschiedenem Käse, dazu Trauben, Feigensenf und Baguette 8.90 €

Jogurt-Mascarponecreme mit vielen frischen Früchten und Mandelkrokant 10.90 €

Palatschinken mit Aprikosen-Nussfüllung, Schokoladensauce und Vanilleeis 9.90 €

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 9.90 € gross 13.00 €

Wildheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeiscreme als Dessert 10.50 € gross 14.50 €

