

Tageskarte Mittwoch 30. 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 €
Ofenfrische Melanzane (Auberginen-Tomatenauflauf) mit bunten Salaten 14.90 €
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 Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip 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

Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen serviert mit Röstkartoffeln 18.90 €
„Chorrescht“ (persisches Schmorgericht mit Spinat und Kalbfleisch) serviert mit Basmatireis und frischen Kräutern 17.90 €
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo 26.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 15.90 €
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 26.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, servier mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Küsters Röstkartoffeln 17.90 €
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 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €
Penne mit Hähnchenbrust und Broccoli in Kräuteröl, geriebener Parmesan 17.90 €
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet serviert auf Spaghetti 21.90 €

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

Auswahl von verschiedenem Käse, dazu Trauben, Feigensenf und Baguette 8.90 €
„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 9.90 €
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 €

