

Küsters Tageskarte Dienstag 19.09. 2023

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe, mit frischem Koriander und Baguette 7.90 €
"Tom Yam Gai" (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse und Asianudeln 8.90 € als Vorspeise gross 11.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit bunten Blattsalaten 14.90 €
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 mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Büffel-Mozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, grünen Bohnen und Ei, dazu Baguette 15.90 €
Kleine Portion italienische Salami und Parmesan, mit Olivenöl und Baguette 8.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs, Schnittlauchdip und Salatgarnitur 18.90 €
„Pljeskavica“ (Kroatische Eckfleisch-Spezialität gefüllt mit Fetakäse), dazu Chat Cha Cha, Djuvec Reis und Pommes-frites 17.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €
Rinderfiletsteak vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 29.90 €
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites oder Röstkartoffeln 26.90 €
„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle) serviert auf Spaghetti in Tomatensugo 26.90 €
Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 10.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Menue du Jour: Gnocchi in Tomatensugo, Parmesan Kleines Dessert 10.90 €

Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Früchten 10.90 €
„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt u. Granola) 9.90 €
Palatschinken mit Aprikosen-Nussfüllung, Schokoladensauce und Vanilleeis 9.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €