

Küsters Tageskarte Sonntag 24.09. 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 €

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

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preislebeer-Ingwer-Chili-Dip 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 €

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

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette 24.90 €

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

Asiatisches Hähnchencurry mit Pak Choi und frischem Gemüse, serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert mit Rosmarinkartoffeln 18.90 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Tagliatelle und Broccoli 27.90 €

Küsters Fleischpflanzerl serviert mit hausgemachtem 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, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln 17.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 10.90 €

Frische Pfifferlinge in Rosmarinöl gebraten serviert auf Spaghetti, Parmesan 21.90 €

Trapezio mit Rote-Bete-Füllung in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Leichte Joghurt Mascarponecreme mit frischen Beeren 10.90 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Zwetschgenkompott 8.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt u. Granola) 9.90 €

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €

