

Küsters Küche Samstag 27.04.2024

Kraftbrühe vom Ochs mit feiner Einlage, Baguette 7.90 €

Aufgeschäumte Feldafinger Brunnenkressesuppe, Baguette 7.90 €

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, Shitakepilzen, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 €

gross 11.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 16.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Büffelmozzarella, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit buntem Salat 15.90 €

Salatteller „griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken u. Ei 14.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckle in

Schrobenhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter 21.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 12.90 €

oder eine Portion Schinken 9.00 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €

Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von verschiedenen Fischen und Seawater Scampi, dazu Rosmarinkartoffeln 24.90 €

Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch, mit Püree u. kleinem Salatteller 21.90 €

„Persisches Chorrecht“ (Kalbfleisch-Schmorgericht mit Blattspinat), dazu Reis 19.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 17.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 28.90 €

Paillard von der Rinderlende, serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Röstkartoffeln oder Pommes 32.90 € oder Baguette 28.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 12.90 €

Menue du Jour Fussili mit Letscho (ungarisches Paprikagemüse) und Fetakäse Kleines Dessert 11.90 €

Vanilleeiscreme mit heissen Kirschen 9.90 €

„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola) 10.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, dazu Vanilleeis 12.90 €

Küsters Karamellisierte Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €