

Küsters Küche Mittwoch 01. Mai 2024

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 Buratta , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Cutney, buntem Salat der Saison und Baguette	17.90 €
„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 -

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat	28.90 €
Asiatisches Scampi-Gemüsecurry , serviert mit Basmatireis und frischem Koriander	21.90 €
Kalbsfiletgeschnetztes „Züricher Art“ , serviert auf Tagliatelle	28.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit frischem Gemüse , serviert mit Reis und kleinem Salatteller	17.90 €
„Persisches Chorrecht“ (Kalbfleisch-Schmorgericht mit Bleichsellerie, Petersilie und Zitrone) dazu Reis	19.90 €
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 €
Roastbeef (rosa gebraten kalt aufgeschnitten), serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	18.90 €
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites	12.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	11.90 €
Menue du Jour Gnocchi in Tomatensugo Kleines Dessert	11.90 €

Hausgemachtes Limoncello Tiramisu mit frischen Erdbeeren	12.90 €
„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 Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €

