

Küsters Küche Freitag 30.07.21

„Tom Yam Gai“ scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 7.90 € gross 11.90 €
Erfrischende kalte Gurkensuppe mit Einlage von Coral Grönland Shrimps u. Dill 7.90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Einlage von Pfannkuchenstreifen, Baguette 6.90 €

1/2 Avocado gefüllt mit Coral-Grönland Shrimps in leichter Estragonmayonnaise serviert im Salatbett, Baguette 15.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika, mit Avocado, Tomaten und Mozzarella in grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €
Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen und viel knackigem Sommersalat, Baguette 14.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem parmesan, Baguette 14.90 €
Doradenfilets vom Grill, mit hausgemachtem Kräuter-Zitronenöl und viel knackigem Sommersalat mit Avocado, dazu Baguette 17.90 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 23.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 21.90 €
Feiner Kalbstafelspitz, mit Apfel-Meerrettich, serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln 18.90 €
Hähnchenschenkel vom Grill mit Gemüse-Couscous und Limonen-Jogurt-Dip 13.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €
Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Rinderfiletstreifen u. frischem Koriander 24.90 €
Paillard von der Rinderlende mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette 23.90 €
oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes 25.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €
Trapezio mit Ricottafüllung in Salbeibutter, serviert auf Rucola, Parmesan 14.90 €
Pasta „Arrabiata“ (scharfe Tomatensauce) frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Menue du Jour: Geröstl von Lammhaxerl und Röstkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller/Vanilleeis mit Schokosauce 9.90 €

Schönste frische Beeren auf griechischem Jogurt mit Honig 8.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm u. frischen Beeren 8.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

