

Küsters Küche Sonntag 05.09.2021

Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe, Baguette 7.00 €
„Tom Yam Gai“ scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Shitakepilzen, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 7.90 €
gross 11.90 €

Gratinierter Ziegenkäse serviert mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Dip, karamellisierten Nüssen und knackigen Blattsalaten, Baguette 14.90 €

Mozzarella, serviert auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika und Tomaten 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 Sommersalat, Baguette 14.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 €

Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) mit knackigen Sommersalaten, Baguette 14.90 €

Kabeljau Loin vom Grill auf frischem Blattspinat, serviert mit asiatischem Curry, Mango-Chili-Chutney und Basmatireis 22.90 €

Matjes „Hausfrauen Art“ (in hausgemachter Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Essiggurke und Zwiebeln) dazu Röstkartoffeln 14.90 €

Frische Kalbsleber geschnetzelt „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90 €

Küsters Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Rahmwirsing u. Röstkartoffeln 14.90 €

Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schweineschulter mit Kümmeljus und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €

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 Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 15.90 €

Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Salbei-Tomatenbutter, serviert auf Rucola frisch geriebener Parmesan 14.90 €

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.50 €

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Graubrot 8.90 €

Menue du Jour: Gegrillte Hähnchenschenkel auf Gemüse-Couscous, serviert mit Kräuter-Limonen-Dip Vanilleeis mit Himbeersauce 9.90 €

Heisse Kirschen serviert mit Vanilleeiscreme 7.50 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

