

Küsters Küche

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette 6.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney
Nusscrunch und bunten Blattsalaten, Baguette 15,90 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill, serviert mit hausgemachtem Gurken-
Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €

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

Kleine Portion Salami und Parmesan, mit grünem Olivenöl und Baguette 7.90 €

Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und
gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 19.90 €
zusätzlich ein kleine Wiener Schnitzel 10.00 €
eine Portion Parmaschinken 8.00 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und
hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat 23.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatireis und frischem Koriander 16.90 €
ohne Fleisch als vegetarische Variante 11.90 €

Paillard von der Rinderlende auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert
mit hausgemachtem Kräuteröl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 26.90 €
zusätzlich eine Portion Pommes-frites oder Röstkartoffeln 3.50 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren,
kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 25.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Menue du Jour

Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle, Brot
Rhabarberkompott mit Vanilleeiscreme 9.90 €

„Rhabarber Trifle“ (Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurtcreme und
hausgemachtem Granola) 8.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und
Vanilleeiscreme als Dessert 9.50 € zum Sattessen 12.50 €

