

Küsters Tageskarte Montag 03.10.2022

Kraftbrühe vom Ochs mit feiner Einlage, Baguette 7.90 €

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einklage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) klein 7.90 € gross 11.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 14.90 € als Vorspeise 10.00 €

Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella und Avocado in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum u. Baguette 14.90 € als Vorspeise 10.00 €

Hähnchenbrust-Tandoori vom Grill mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 € als Vorspeise 12.00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und knackigen Salaten der Saison 15.90 € als Vorspeise 10.60 €

Frische Steinpilze in Olivenöl geröstet, auf Rucola, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 24.90 € als Vorspeise 16.60 €

Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von verschiedenen frischen Fischen und Scampi, dazu Rosmarinkartoffeln 18.90 €

„Pljeskavica“ (kroatische Hackfleischspezialität mit Fetakäse gefüllt) dazu Djuvekreis, Cha Cha Cha und Pommes-frites 17.90 €

Hausgemachtes Kalbsgulasch „Szegeđiner Art“ mit Kartoffelpüree 17.90 €

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

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

Hausgemachtes Ossobuco-Ragout mit Kremolata serviert auf Tagliatelle 14.90 €

Schönste frische Steinpilze geröstet, serviert auf Spaghetti in Rosmarinöl 24.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce u. frisch geriebenem Parmesan 9.90 €

Menü du Jour: Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle, Brot
Vanilleeiscreme mit Ananas-Mango-Kompott 9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Himbeersauce 9.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Karamellierter Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme 12.50 €
als Dessert 9.50 €

Crepe gefüllt mit hausgem. Zwetschgenkompott, Walnusseiscreme 8.90 €