

Küsters Tageskarte Donnerstag 12.09.2024

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn und frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Kleine Portion italienische Salami und Parmesan mit Olivenöl und Baguette 9.50 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika mit Avocado und Mozzarella, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit knackigem Grillgemüse und Baguette 17.90 €

„**Bresaola**“ das Bündner Fleisch der Italiener mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 16,90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill, serviert mit Gurke-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 17.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Blattsalat, Baguette 25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Atlantic Lachstranche vom Grill, serviert auf Tagliatelle und frischem Gemüse in Kräuterschaum 23.90 €

Kabeljau vom Grill, serviert auf frischem Blattspinat mit asiatischem Curry, hausgemachtem Mango-Chili-Chutney, frischem Koriander, und Basmatireis 26.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, mit Pfeffersauce und hausgemachtem Kartoffelpüree 17.90 €

Filetsteak vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen und Pommes-frites 31.90 €

„**Piccata Milanese**“ (Kalbschnitzel in Parmesanhülle) serviert mit Spaghetti in Tomatensugo 28.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites, Röstkartoffeln 28.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet, serviert mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Küsters Röstkartoffeln 29.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit sautierten Pfifferlingen in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 26.90 €

Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 17.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 12.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 12.90 €

„**Zwetschgen Trifle**“ (Hausgemachtes Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Saltet Karamelleis 11.90 €

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90 €

