

Küsters Tageskarte Dienstag 15.10.2024

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

Frische geröstete Gänseleber mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamicojus, serviert an buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Mozzarella, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse, serviert mit hausgemachtem Mango-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 17.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €
Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill, serviert mit Gurken-Koriander-Joghurt-Dip und viel buntem Sommersalat, Baguette 17.90 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener serviert mit Rucola, Zitrone, grünem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 16.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Hausgemachte Reiberdatschi, serviert mit feinem Räucherlachs und Schnittlauch-Schmand 21.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen), dazu Rosmarinkartoffeln 21.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb, serviert mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Pommes-frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat 28.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit Essiggurke, Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 18.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 17.90 €
Geröstl von Gans, Ente und Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salatteller 14.90 €

Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit pikantem Linsengemüse und Rucola, dazu Curry-Joghurt-Dip 14.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 11.90 €

Menü du jour: Hausgemachtes Kartoffel-Spinat-Gratin mit Salat
Kleines Dessert 11.90 €

„Zwetschgen Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und Keksbröseln) 8.90 €
Crepe gefüllt mit hausgemachtem Zwetschgenröster dazu Vanilleeis 11.90 €
Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt/Zucker u. Vanilleeis als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €