

## SUPPE

- |    |   |     |      |
|----|---|-----|------|
| 1. | <b>Bio Spargel Suppe</b> 🍄<br>aus dem Seeland                                       | 2dl | 7.00 |
| 2. | <b>Bio Gemüse Crème-Suppe</b> 🍄<br>mit Gemüse-Würfeli, natürlich und aus der Region | 2dl | 7.00 |
| 3. | <b>Thai Green Curry mit Limonengras</b> 🍄 🌿<br>Exotisch und wunderbar im Geschmack  |     | 7.00 |

## SALAT

- |    |  |                 |              |
|----|--|-----------------|--------------|
| 4. | <b>Gemischter Bio-Salat</b> 🍄 🌿<br>aus unserer Region  | klein<br>normal | 7.00<br>9.60 |
| 5. | <b>Bio-Fitness-Teller</b> 🍄 🌿<br>gemischter Bio-Salat mit wahlweise:<br>Bio-Pouletbrüstchen (CH), Soja oder Tofu |                 | 23.50        |

## SLOW FOOD PASTA

wahlweise als Bio Fusilli oder Bio Spaghetti, La Peppina

- |    |  |                 |                |
|----|--|-----------------|----------------|
| 6. | <b>Pesto Verde</b> 🍄<br>Basilikumblätter, gepresste<br>Knoblauchzehen, Salz, Pinienkerne<br>Grana Padano, Olivenöl | klein<br>normal | 16.50<br>19.80 |
| 7. | <b>Pesto Rosso</b> 🍄<br>Basilikumblätter, gepresste<br>Knoblauchzehen, Salz, Pinienkerne<br>Grana Padano, Olivenöl | klein<br>normal | 16.50<br>19.80 |
| 8. | <b>Carbonara</b><br>Mit Bio Schinken (CH), Bio Speck (CH),<br>Rahm, Knoblauch                                      | klein<br>normal | 17.70<br>21.00 |
| 9. | <b>Ravioli mit grünem Bio Spargel</b> 🍄<br>mit einer Guglera Käsemischung<br>im Ofen überbacken                    | klein<br>normal | 23.00          |



Restaurant Kantonsschild



Restaurant zum Kantonsschild

**Biologische Produkte aus der Region -  
unserer Gesundheit und Umwelt zuliebe!**

### Saison-HIT

**2-farbiges Bio Spargel-Gratin**  
mit Bio Kartoffel-Würfeli  
**CHF 26.00**

### Wochen-HIT mit Fleisch

**Rinds-Eckstück**  
mit Kräuterbutter  
garniert mit verschiedenen Salaten  
**CHF 20.00**

### Vegi-HIT

**Gemüseschnitzel**  
mit Schnittlauchquark  
garniert mit verschiedenen Salaten  
1dl Smoothie  
**CHF 20.00**

### Original Thai

**Rotes Thai-Curry**  
mit Bio Pouletbrüstchen (CH),  
Soja-Geschnetzeltem, Tofu oder nur  
Bio-Gemüse; mild, medium oder scharf  
**CHF 29.00**

🍄 Vegetarisch 🌿 Vegan

## AUS DER FRITEUSE

- |     |   |                 |              |
|-----|---|-----------------|--------------|
| 10. | <b>Pommes Frites, Mais-Frites, Rösti-Frites</b> 🍄 🌿 | klein<br>normal | 6.00<br>8.50 |
|-----|---|-----------------|--------------|

## KLASSIKER / EVERGREENS

- |     |  |                                  |                |
|-----|--|----------------------------------|----------------|
| 11. | <b>Blätterteig-Pastetli (CH)</b> 🍄<br>mit frischen Pilzen an einer<br>sämigen Sauce, 1 Stück                           | ohne Pommes<br>mit Pommes        | 15.00<br>20.00 |
| 12. | <b>Bio Kalbsleber (CH) geschnetzelt</b><br>mit Bio Gemüse und einer chüstigen Rösti                                    |                                  | 29.00          |
| 13. | <b>Bio Kalbshaxe im Rotwein geschmort</b><br>mit einem Guglera Käse-Risotto und Bio Gemüse aus der Region              |                                  | 29.00          |
| 14. | <b>Unser Bio Schweins Cordon-Bleu (CH)</b><br>mit Pommes Frites<br>und Bio Gemüse                                      | 1 Stück (100g)<br>2 Stück (200g) | 26.00<br>31.00 |
| 15. | <b>Bio Rinds Rib Eye Steak (CH)</b><br>150g, 12 Std. am Stück niedergegarrt<br>Sauce Diane, Mais Frites und Bio Gemüse |                                  | 39.00          |
| 16. | <b>Hausgemachter Galmizer Käsekuchen</b> 🍄<br>Käsemischung Käseerei Salvenach<br>mit einem Bio Salat (CH)              |                                  | 21.00          |
| 17. | <b>Lachs-Tranche an Zitronen-Dillsauce (NOR)</b><br>Mit Bio Reis und Bio Gemüse  |                                  | 28.00          |
| 18. | <b>Bio-Spätzli mit Steinpilzen</b> 🍄<br>überbacken mit der Guglera Käsemischung  |                                  | 26.00          |



Slow Food  
Chefs' Alliance

Gültig ab 17.06.2021



## Dessert-Karte

Mit unseren hausgemachten Spezialitäten - solange Vorrat

### Kantonsschild Café

1 Café, Espresso, Latte Macchiato oder Tee  
zusammen mit 3 hausgemachten Mini-Desserts,  
Schoggichueche, Apfelkuchen und Mango-Mousse

9.00

### Bio-Apfelkuchen

1 Stück / mit Doppelrahm / mit Bauernhof-Vanille-Glace / mit Beidem

5.00 / 6.50 / 7.50 / 9.00

### Bio Frozen Yoghurt

wahlweise mit einem dieser leckeren Toppings:  
Aronia-Quitten, Himbeer, Schokolade oder Caramel

6.00

### Coupe «Bio und frisch»

Bauernhof-Vanille-Glace mit einer warmen Bio-Beerenmischung

9.50

### Mango-Passions-Mousse

exotisch und verführerisch

6.00

### Bio Süssmost-Mousse vegan

mit rein natürlichem Guglera Süssmost

6.00

### Grossmüettis-Schoggichueche

wie bitte? - einfach bombastisch

6.00

### Holzofen-Meringues aus Jeuss

1 Meringue mit Doppelrahm / mit 1 Kugel Bauernhof-Vanille-Glace

6.50 / 9.00

2 Meringues mit Doppelrahm / mit 1 / 2 Kugeln Bauernhof-Vanille-Glace

9.00 / 11.50 / 14.00



Restaurant zum Kantonsschild

**Biologische Produkte aus der Region,  
unserer Gesundheit und Umwelt zuliebe!**

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie an unserem Ort der Geselligkeit  
und Gastfreundschaft ganz herzlich willkommen zu heissen.

Seit dem 20. September 1735 besitzt das Kantonsschild das Pintenrecht. Es  
ermächtigte den Inhaber Getränke auszuschenken und über die Gasse zu verkaufen.

Das aufgestellte Team des Restaurants zum Kantonsschild  
bedient Sie gerne mit frischen  
und köstlichen Gerichten. Brigitte Ruch (Küchenchefin), Markus Meyer (Küchenchef),  
Toj Lehmann (Thai Küche), Barbara Hasan (Bedienung), Denise Hadbi (Bedienung),  
Andreas Stalder (Betriebsleiter), Beat Fasnacht (Gastgeber)

**15% Rabatt für AHV-Senioren, IV-Bezüger und Menschen  
mit Beeinträchtigung auf das Essen,  
und auf den Wein. (ausg. take away)**  
Geburtstagskinder erhalten ihr Essen gratis

## Reservationen

026 418 93 96 oder 077 500 00 25 (wenn geschlossen)

[www.kantonsschild-galmiz.ch](http://www.kantonsschild-galmiz.ch)

[office@kantonsschild-galmiz.ch](mailto:office@kantonsschild-galmiz.ch)

## Öffnungszeiten

Mo: 09 - 14 Uhr

Di bis Fr: 09-14 Uhr / 18-22 Uhr

Sa: 18-23 Uhr

## Adresse

Restaurant zum Kantonsschild

Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz

Slow Food fordert dazu auf, Verantwortung für das Erb-Gut der Biodiversität, der Kultur und des  
Wissen wahrzunehmen. Als Mitglied unterstützen wir die weltweite Slow Food Bewegung.

Wir sind ständig bestrebt unsere Angebote und Dienstleistungen zu verbessern.  
Deshalb sind wir Ihnen für Ihre Rückmeldung/Bewertung sehr dankbar.  
Unter [www.lunchgate.ch](http://www.lunchgate.ch) können Sie uns bewerten oder das Newsmail abonnieren.