

SUPPE

1. Kürbissuppe mit Rahm	2dl	11.50
sonnengereift aus der Region		
2. Galmizer-Gemüse-Crèmesuppe	2dl	11.50
aus dem grossen Moos		

SALAT

4. Gemischter Saison-Salat	klein kl. Menüsplat 7.00, grüner Blattsalat	9.80 9.80 normal
5. Saison-Salat Fitness-Teller	gemischter Saison-Salat mit wahlweise: Pouletbrüstchen (CH), Soja oder Tofu	26.80

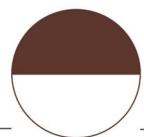
INGREDIENZA PREMIUM PASTA

Frisch, raffiniert und bekömmlich

6. Premium Ravioli	Steinplätz-Frischkäse Rondellen im Eierteig mit Olivenöl Pinienkernen und Parmesan	klein normal	25.00 28.50
7. Bio Brasato-Quadrolini	mit Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung Pesto Rosso oder Pesto Verde mit geriebenem Parmesan	klein normal	25.00 28.50
8. Carbonara	Mit Schinken (CH), Speck (CH), Rahm, Knoblauch	klein normal	22.50 26.50

EXOTISCH

9. Vegi-Frühlingsrollen	mit Saison-Salat klein: 2 Stück, normal: 6 Stück	klein normal	13.50 20.00
-------------------------	---	-----------------	----------------



Restaurant zum Kantonsschild

Frisch, regional und Bio: Unserer
Gesundheit und Umwelt zuliebe!

Saison-HIT

Wochen-HIT mit Fleisch

Vegi-HIT

Original Thai

Vegetarisch Vegan

AUS DER FRITEUSE

10. Bio Pommes Frites	Mais-Frites, Rösti-Frites	klein normal	8.80 12.00
-----------------------	---------------------------	-----------------	---------------

KLASSEK / EVERGREENS

11. Blätterteig-Pastetli	mit Bio-Pilzmischung (CH) Zuschlag mit Pommes Frites	1 Stück 2 Stück	17.50 28.50 6.00
--------------------------	---	--------------------	------------------------

12. Kalbsleber (CH) geschnetzelzt	mit Saison-Gemüse und einer chüstigen Rösti	34.20
-----------------------------------	---	-------

13. "Suure Mocke" (Guglerahof Rindsschulter)	mit Kartoffelstock und Rot-Kraut	29.60
--	----------------------------------	-------

14. Bio Schweins Cordon Bleu (CH)	mit Pommes Frites und Bio Gemüse	1 Stück (100g) 2 Stück (200g)	26.00 33.50
-----------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	----------------

15. Bio Rinds Entrecôte (CH)	200g, 12 Std. am Stück niedergegart Kräuterbutter, Bio Pommes Frites und Bio Gemüse	49.80
------------------------------	--	-------

16. bestes Chäs-Chüechli der Schweiz	gemäss Bericht von Gault&Millau mit verschiedenen Saison-Salaten	24.80
--------------------------------------	---	-------

17. Bio-Lachs an Zitronen-Dillsauce (IRL)	Mit Bio Reis und Bio Gemüse	33.80
---	-----------------------------	-------

18. Premium CH-Eglifilet Meunière (200g)	m. Bio Pommes, Salzkartoffeln od. Reis, Sauce Tartar kl. Portion (140g)	29.50 34.50
--	--	----------------



Slow Food
Chefs' Alliance

Gültig ab 14.12.2025



Dessert-Karte

Mit unseren hausgemachten Spezialitäten - solange Vorrat

Kantonsschild Café

1 Café, Espresso, Latte Macchiato oder Tee
zusammen mit 3 feinen Mini-Desserts je nach Saison,
lassen Sie sich überraschen!

12.00

Vacherin glacé maison mit feinem Schlagrahm

12.00

Grossmüttis-Schoggichueche

wie bitte? - einfach bombastisch (enthält Haselnüsse)
8.90

Holzofen-Meringues

1 Meringue mit Bio Doppelrahm / 2 Meringues mit Bio Doppelrahm
8.90 / 11.80

Holzofen-Meringues "uno"

1 Meringue mit Doppelrahm mit 1 Kugel Bauernhof-Vanille-Glace
11.50

Holzofen-Meringues, "duo"

2 Meringue mit Doppelrahm / mit 2 Kugeln Bauernhof-Vanille-Glace
14.80



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.

Markus Meyer (Küchenchef), Werner Imhof (stv. Küchenchef), Toj Lehmann (Thai Küche), Vicky Walker und Silvie Müri (Bedienung), Madeleine Balsiger (Administration/Kommunikation), Beat Fasnacht (Inhaber)

15% Rabatt für AHV-Senioren, IV-Bezüger, Menschen mit Beeinträchtigungen und unsere SeniorPlus Kunden; auf das Essen (ausg. Take Away). Geburtstagskinder erhalten einen Rabatt von 50% auf Ihr Essen.

Reservationen

026 418 93 96 (während den Öffnungszeiten)
www.kantonsschild-galmiz.ch "Tisch reservieren"
e-mail: office@kantonsschild-galmiz.ch

Öffnungszeiten

Mo bis Do: 09 -14 Uhr
Fr: 09 -14 Uhr / 18-23 Uhr
Sa: 18-23 Uhr

Adresse

Restaurant zum Kantonsschild
Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz

Wir sind Teil der Slow Food Bewegung und unsere Küche ist mit zwei Sternen der Bio Cuisine Knospe von Bio Suisse zertifiziert.