

SUPPE

- | | | | |
|-------|---|-----|-------|
| 1. | Bio Kürbissuppe mit Rahm 🍄 | 2dl | 11.50 |
| | aus dem Seeland | | |
| <hr/> | | | |
| 2. | Bio Gemüse-Crèmesuppe 🍄 | 2dl | 11.50 |
| | natürlich aus der Region | | |
| <hr/> | | | |
| 3. | Thai Green Curry mit Limonengras 🍄 🌿 | | 11.50 |
| | Exotisch und wunderbar | | |

SALAT

- | | | | |
|-------|---|--------|-------|
| 4. | Gemischter Bio-Salat 🍄 🌿 | klein | 9.80 |
| | kl. Menüsalat 7.00, grüner Blattsalat 9.80 | normal | 13.80 |
| <hr/> | | | |
| 5. | Bio-Fitness-Teller 🍄 🌿 | | 26.80 |
| | gemischter Bio-Salat mit wahlweise:
Bio-Pouletbrüstchen (CH), Soja oder Tofu | | |

SLOW FOOD PASTA

wahlweise als Bio Fusilli oder Bio Spaghetti, La Peppina

- | | | | |
|-------|---|--------|-------|
| 6. | Pesto Verde 🍄 | klein | 17.00 |
| | Basilikumblätter, gepresste
Knoblauchzehen, Salz, Pinienkerne
"Presidio" Alpen Sbrinz, Olivenöl | normal | 20.00 |
| <hr/> | | | |
| 7. | Pesto Rosso 🍄 | klein | 17.00 |
| | Getrocknete Tomaten,
Knoblauch, Salz, Pinienkerne,
"Presidio" Alpen Sbrinz, Olivenöl | normal | 20.00 |
| <hr/> | | | |
| 8. | Carbonara | klein | 19.80 |
| | Mit Bio Schinken (CH), Bio Speck (CH),
Rahm, Knoblauch | normal | 23.80 |
| <hr/> | | | |
| 9. | Bio Vegi-Frühlingsrollen 🍄 🌿 | klein | 13.50 |
| | mit Bio-Salat | normal | 20.00 |
| | klein: 2 Stück, normal: 6 Stück | | |



Restaurant zum Kantonsschild

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

Saison-HIT

Neuenburger Saucisson

Mit Dörrbohnen
und Salzkartoffel

CHF 29.00

Wochen-HIT mit Fleisch

Hausgemachte Rindsfrikadelle

(mit Bio-Rindhackfleisch von der Guglera)
dazu Lyonerkartoffel
und ein kleiner Menüsalat

CHF 20.00

Vegi-HIT

Bio-Safranrisotto

mit Frühlingszwiebel, Cherrytomate
und Kräutersaitling
dazu ein kleiner Menüsalat

CHF 20.00

Original Thai

Rotes Thai-Curry mit Reis

wahlweise mit Bio Poulet (CH), mit Tofu,
mit Sojageschnetzeltem oder nur
mit Bio-Gemüse; mild, medium oder scharf

CHF 32.80

🍄 Vegetarisch 🌿 Vegan

AUS DER FRITEUSE

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

KLASSIKER / EVERGREENS

- | | | | |
|-------|--|----------------|-------|
| 11. | Blätterteig-Pastetli 🍄 | ohne Pommes | 22.50 |
| | mit Bio-Kräutersaitlingen (CH) | mit Pommes | 28.50 |
| | an einer sämigen Sauce, 1 Stück | | |
| <hr/> | | | |
| 12. | Kalbsleber (CH) geschnetzelt | | 34.20 |
| | mit Bio Gemüse und einer chüstigen Rösti | | |
| <hr/> | | | |
| 13. | "Suure Mocke" à la mode du patron | | 31.80 |
| | (vom Guglerahof) dazu Bio Rotkraut und Kartoffelstock | | |
| <hr/> | | | |
| 14. | Bio Schweins Cordon Bleu (CH) | | |
| | mit Pommes Frites | 1 Stück (100g) | 26.00 |
| | und Bio Gemüse | 2 Stück (200g) | 33.50 |
| <hr/> | | | |
| 15. | Bio Rinds Rib Eye Steak (CH) | | 45.80 |
| | 150g, 12 Std. am Stück niedergegärt
Kräuterbutter, Bio Pommes Frites und Bio Gemüse | | |
| <hr/> | | | |
| 16. | Hausgemachter Guglera Käsekuchen 🍄 | | 24.80 |
| | Käsemischung Käserei Eichholz
mit einem Bio Salat (CH) | | |
| <hr/> | | | |
| 17. | Bio-Lachs an Zitronen-Dillsauce (IRL) | | 33.80 |
| | Mit Bio Reis und Bio Gemüse | | |
| <hr/> | | | |
| 18. | Premium CH-Eglifilet Meunière (200g) | | 33.00 |
| | m. Bio Pommes, Salzkartoffeln od. Reis, Sauce Tartar
kl. Portion (140g) 29.50 | | |



Slow Food
Chefs' Alliance

Gültig ab 28.03.2023



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

Coupe «Bio und frisch»

Bauernhof-Vanille-Glace mit einer warmen Bio-Beerenmischung

12.00

Grossmüettis-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 Mürli (Bedienung), Monika Fasnacht
(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 laden wir ein (gratis 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.