

SUPPE

- | | | | |
|----|---|-----|-------|
| 1. | Kürbissuppe mit Rahm 🍄 | 2dl | 11.50 |
| | sonnengereift aus der Region | | |
| 2. | Galmizer-Gemüse-Crèmesuppe 🍄 | 2dl | 11.50 |
| | aus dem grossen Moos | | |
| 3. | Thai Green Curry mit Limonengras 🍄 🌿 | | 11.50 |
| | Exotisch und wunderbar | | |

SALAT

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

INGREDIENZA PREMIUM PASTA

Frisch, raffiniert und bekömmlich

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

EXOTISCH

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



Restaurant zum Kantonsschild

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

Saison-HIT

Seehechtfilet an Safransauce

dazu Wildreis mix
und Romanesco

CHF 25.50

Wochen-HIT mit Fleisch

Kalbsadrio an Zwiebel-Rotweinsauce

mit Nüdeli
und Karotten-Schwarzwurzelgemüse

CHF 20.00

Vegi-HIT

Risotto mit Schwarzwurzel,

Lauch und Ciccorino rosso
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 🍄 | 1 Stück | 17.50 |
| | mit Bio-Pilzmischung (CH) | 2 Stück | 28.50 |
| | Zuschlag mit Pommes Frites | | 6.00 |
| 12. | Kalbsleber (CH) geschnetzelt | | 34.20 |
| | mit Saison-Gemüse und einer chüstigen Rösti | | |
| 13. | "Suure Mocke" (Guglerahof Rindsschulter) | | 29.60 |
| | mit Kartoffelstock und Rot-Kraut | | |
| 14. | Bio Schweins Cordon Bleu (CH) | | |
| | mit Pommes Frites | 1 Stück (100g) | 26.00 |
| | und Bio Gemüse | 2 Stück (200g) | 33.50 |
| 15. | Bio Rinds Entrecôte (CH) | | 49.80 |
| | 200g, 12 Std. am Stück niedergegart
Kräuterbutter, Bio Pommes Frites und Bio Gemüse | | |
| 16. | bestes Chäs-Chüechli der Schweiz 🍄 | | 24.80 |
| | gemäss Bericht von Gault&Millau
mit verschiedenen Saison-Salaten | | |
| 17. | Bio-Lachs an Zitronen-Dillsauce (IRL) | | 33.80 |
| | Mit Bio Reis und Bio Gemüse | | |
| 18. | Premium CH-Eglifilet Meunière (200g) | | 34.50 |
| | m. Bio Pommes, Salzkartoffeln od. Reis, Sauce Tartar
kl. Portion (140g) 29.50 | | |



Slow Food
Chefs' Alliance

Gültig ab 12.02.2024



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

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 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.