

Restaurant zum Kantonsschild

Zum Mitnehmen

# Menü-Zeitung



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



## Reservationen

Liebe Kantonsschild Gäste

In der Vergangenheit ist es schon öfters vorgekommen, dass alle Plätze ausgebucht waren und wir Gäste abweisen mussten. Dies ist für beide Parteien eine unglückliche Situation. Damit wir Sie zuvorkommend und speditiv bedienen können, **sind wir für Ihre Reservierung sehr dankbar**. Sie erreichen uns unter

### Neue Öffnungszeiten

**9 – 14 Uhr**

**18 – 22 Uhr**

### Adresse und Kontakt

Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz

**Telefon 026 418 93 96**

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

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

### Senioren-Rabatt: 15% Rabatt auf alles

AHV-Senioren, Menschen mit Beeinträchtigungen und ihre Begleitpersonen.



VOM 13. BIS 23. SEPTEMBER 2018

# DIE GENUSSWOCHE®

## Das Restaurant Kantonsschild ist erstmals mit dabei!

Als Slow Food Mitglied und Förderer zur Erhaltung der Vielfalt von Nahrungsmitteln nehmen wir dieses Jahr erstmals am jetzt grössten Genuss-Event der Schweiz teil.

Entdecken Sie hunderte von Veranstaltungen in unserem Land, welche die lokale und saisonale Produktion, das Genuss-Handwerk sowie die Bewahrung der kulinarischen Traditionen ins Zentrum setzen. Siehe [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch) und [gourmet.swisswine.ch](http://gourmet.swisswine.ch).

Hier in Galmiz haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgesucht: Das Küchenteam wollte etwas aus der Heimat ihres Bereichsleiters kochen ohne dabei auf lokale Produkte zu verzichten. Daraus entstand diese vielversprechende **Spezialitäten-Kombination:**

## Einmalige Seeland-Schaffhauser Mariage!

*Entdecken Sie urchige Schaffhauser Spezialitäten  
hergestellt mit vielfältigen Seeländer Zutaten.*

### Vorspeise

Bölletünne oder Riesling-Suppe

CHF 6.50

### Hauptgang

Hallauer Schinkenwurst im Teig aus lokalem UrDinkel  
oder Pilzpastetli, umringt mit alten Seeländer Gemüsesorten.

CHF 26.50

### Dessert

Zur Abrundung dieser einzigartigen kulinarischen Begegnung:  
Rickli, Wyguetsli oder Nidlechueche als Kaffee-Begleitung.

CHF 5.50

## Menü komplett: CHF 38.50

*Auf Wunsch begleiten Sie Schaffhauser und Seeländer Weine durch den Abend –  
– zum Beispiel als **Vergleichsdegustation** während dem Essen.*

### Weisswein-Spezialitäten im Vergleich (je ½ dl)

Freiburger (Freisamer) 2017, AOC Vully

CHF 6.00 je dl

Cabernet blanc 2017, AOC Schaffhausen

### Rotwein-Klassiker Pinot noir im Vergleich (je ½ dl)

Vully Pinot noir 2016, AOC Vully

CHF 6.50 je dl

1895 Schaffhuuser ART 2015, AOC Schaffhausen



[gourmet.swisswine.ch](http://gourmet.swisswine.ch)  
Genusswoche Partner  
für Restaurants mit Liebe  
zum Schweiz Wein



Restaurant zum Kantonsschild

# Suppe

<b>Bio-Tomaten mit Basilikum</b>	2dl	6.50
Der Klassiker mit natürlich gereiften Bio-Tomaten		
<b>Bio-Kartoffeln und Bio-Gemüse</b>	2dl	6.50
Eine cremige Delikatesse mit Bio-Gemüse aus dem Grossen Moos.		
<b>Thai Green Curry mit Limonengras</b>	2dl	6.50
Exotisch und wunderbar im Geschmack.		

# Salat

<b>Bio Salat</b>	klein	6.70
Gemischter Salat mit Gemüsestreifen.	gross	9.60
<b>Grosser Bio Salat-Teller</b>		13.80
Bunt gemischte Salate mit Ei und Melonenschnitz.		
<b>Fitness-Teller</b> mit folgenden edlen Beilagen.	mit Poulet	22.20
	mit Soja	22.20
	mit Tofu	22.20
	mit Schnitzel	26.80

Zu ihrer Mahlzeit **offerieren wir Ihnen** gekühltes Galmizer Wasser.



**Neu** Zum Mitnehmen (Mo., Mi., Fr.):  
**Frisches Brot aus der Holzofenbäckerei Jeuss**

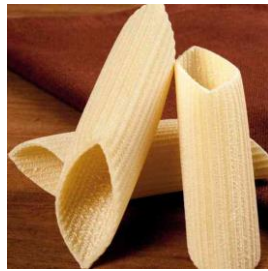
Halbweiss-	500 g	CHF 3.90
und Ruchbrot	250 g	CHF 2.50

# La Pasta di Mamma Isa

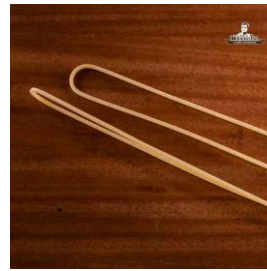
aus Hartweizengriess. Wahlweise als



Fusilli



Penne Birigate



Spaghetti a la Chitarra



Trofie

## Pesto Verde

Basilikumblätter, gepresste Knoblauchzehen, Salz, Pinienkerne, Gran Padano Riserva Hartkäse, Olivenöl.

klein	16.50
normal	19.80

## Pesto Rosso

Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Salz, Pinienkerne, Gran Padano Riserva Hartkäse, Olivenöl.

klein	16.50
normal	19.80

## Carbonara

Mit Schinken, Speck, Rahm.

klein	17.70
normal	21.00

## Nature

Knoblauch, Olivenöl oder Peperoncini.

klein	14.50
normal	18.00

## Presidi-Projekte von Slow Food Schweiz

Mit den Presidi unterstützt Slow Food vom Verschwinden bedrohte, hochwertige Lebensmittel-Produktionen, schützt einzigartige Regionen und Ökosysteme, bewahrt traditionelle Bearbeitungstechniken und fördert autochthone Tierrassen und Pflanzenarten. **Weitere Infos:** <https://www.slowfood.ch/de/slow-food/presidi>

## Essen zum Mitnehmen: 20 % Rabatt

Alle *vorrätigen* Gerichte bieten wir warm, gekühlt oder tiefgefroren zum Mitnehmen an. Wir verwenden wiederverwendbare Glasgefässe und verlangen dafür ein Depot von fünf Franken. **Vorbestellungen bitte per Telefon.**



# Original Thai



## Toj's rotes Thai Curry mit Poulet (CH), Soja-Geschnetzeltem, Tofu oder Bio-Gemüse

28.60

Leicht süsslich und total umwerfend, mit Reis; auch  
vegan erhältlich.

Wahlweise: mild, medium, scharf.

## Unsere Evergreens

### Steinpilz-Risotto

21.80

mit Gran Padano Riserva Hartkäse.

### Käseschnitte „Guglera“

17.80

Mit oder ohne knusprig gebratenen Speckstückli.

### Blätterteig-Pastetli

Mit frischen Pilzen an einer sämigen Sauce, je Stück.

ohne Pommes 12.80

mit Pommes 17.20

### Kalbs-Bratwurst (CH)

16.80

Mit einer feinen Zwiebelsauce und Pommes Frites.

### Paniertes Schweinsschnitzel (CH)

Mit Pommes Frites.

klein 21.50

normal 25.80

### Poulet Brust (CH)

Mit Kräuterbutter und Pommes Frites.



26.20

### Lachstranche an Zitronen-Dillsauce

mit Reis und Gemüse.

25.40

### Rinds-Eckstück Filet (Domdidier, CH)

mit Kräuterbutter und Pommes Frites.

29.50

### Cordon-Bleu – hausgemacht

Mit der cremigen Guglera-Käsemischung und saftigem

Beinschinken. Mit Pommes nach Wahl (siehe nächste Seite).

1 Stück (100g) 22.40

2 Stück (200g) 29.50

## Spezielles aus der Friteuse

<b>Pommes Frites</b>	klein	5.40
	normal	8.40
<hr/>		
<b>Mais-Frites</b>	klein	5.40
	normal	8.40
<hr/>		
<b>Quinoa-Frites</b>	klein	5.40
	normal	8.40
<hr/>		
<b>Rösti-Frites</b>	klein	5.40
	normal	8.40

## Les gratins – mit Guglera Käse

<b>Bio-Spätzli mit Steinpilzen</b>	normal	22.20
Mit einer Käsemischung überbacken und den gebratenen Steinpilzen dekoriert.		
<hr/>		
<b>Äplermagronen mit Käse überbacken</b>	normal	20.60
Mit Bio-Kartoffeln, Bio-Äpfeln und knusprig gebratenen Speckstückli.		
<hr/>		
<b>Galmizer Käsekuchen mit Bio-Salat</b>		17.80
Mit einer Käsemischung der Galmizer Käserei und Bio-Salat.		

## Les Desserts

<b>Frozen Yogurt – joli mont (Bio)</b>	inkl. Topping	6.50
Himmlisch leichtes Joghurt-Eis.		
Mit Toppings:    Bio Aronia-Quitten*    Erdbeer Reineclaude*            Rhabarber Johannisbeer*                Caramel Schokoladen                    *von unserem Guglera-Hof		
<hr/>		
<b>Apfel-Streuselkuchen</b>	normal	5.70
Mürbeteig mit leckerer Apfelwürfelfüllung.	mit Joghurt-Eis	7.80
<hr/>		
<b>Gruyère AOP, Käserei Eichholz</b>		8.50
Ein Stück Natur vom Gras rund um die Guglera; mit Nüssen, getrockneten Bio-Aprikosen und Bio Aronia-Quitten Paste.		

# Kalte Getränke

**Mineral und Süssgetränke** je 50 cl 5.00

**Mineralwasser** mit Kohlensäure

**Coca Cola** oder Coca Zero

**Rivella** rot/blau

**Orangensaft** Michel Premium

**Hahnen-Wasser**, gekühlt in der Karaffe, gratis / offeriert.

---

**Guglera Bio-Apfelsaft** 50 cl 3.50

Natürlicher Bio-Most, pasteurisiert.

---

**Mojo** je 50 cl 5.00

Erfrischungsgetränk **mit** Kohlensäure  
Pomegranate (Granatapfel), Mandarine oder Grapefruit.

Erfrischungsgetränk **ohne** Kohlensäure  
Dragonfruit (Drachenfrucht), Mango Peach,  
White Tea Blueberry, Green Tea Mint.

# Warme Getränke

**Kaffee „Don George“** 4.50

*Aus traditionellem Röstbetriebe Don George in Graubünden.  
Alle Bohnen werden mit grösster Sorgfalt in einem  
aufwendigen Trommel-Röstverfahren geröstet.*

**Café crème** - der Traditionelle

**Espresso** - der Muntermacher

**Schale** - die Verführerin

**Cappuccino** - der Schaumgekrönte

**Latte Macchiato** - der Trendige

---

**Eilles-Tee** für die gemütliche Auszeit. 4.50

16 verschiedene Sorten, siehe Eilles Tee-Karte.

---

**Milchgetränke heiss oder kalt** 5.00

Schokolade oder Ovomaltine.

# Alkoholfreie Apéro-Getränke

<b>SECCO Bianco by Rimuss.</b> Alkoholfrei. Im Sektglas. Apéro-Getränk aus Traubensaft und entalkoholisierem Wein. <b>Spritzig</b> , weniger süss. Helles Gelb, Düfte nach Muskat-Trauben und Zitrusfrüchten.	10 cl 20 cl Piccolo-Fl. 75 cl Flasche	4.80 8.40 19.20
---	---	-----------------------

---

<b>SECCO Rosato by Rimuss.</b> Alkoholfrei. Im Sektglas. Apéro-Getränk aus Traubensaft und entalkoholisierem Wein. <b>Fruchtig</b> , weniger süss. Lachsrosa, Düfte nach Pfirsich, Hibiskus, Rosen, Veilchen, Himbeeren und Wassermelonen.	75 cl Flasche	21.60
---	---------------	-------

---

<b>RIMUSS Party</b> Alkoholfrei. Prickelnder Edeltraubensaft. Das Lieblingsgetränk unserer Kinder.	70 cl Flasche	15.50
---	---------------	-------

## Bier

Von der visionären Freiburger Biermanufaktur mit Braumeister Uwe Siegrist:

*„Nachhaltigkeit ist für uns kein Modewort, das in eine Präambel gehört, sondern wir leben es tatsächlich vor. Wir kaufen, wenn immer möglich, unsere Zutaten und Produkte hier in der Nähe oder zumindest in der Schweiz ein, auch wenn es einen Mehraufwand bedeutet! Wir glauben an kleine Wirtschaftskreisläufe und es ist uns wichtig, unsere Handelspartner zu kennen. Wir streben eine Stadtbrauerei mit über 20 Mitarbeitern an. Menschen (Kunde und Mitarbeiter) sind uns wichtig, wir investieren in sie.“*

<b>La Patriote</b> Süffiges Lagerbier	33 cl	5.00
--	-------	------

---

<b>La Main du Roi</b> Leichtes, naturtrübes Amber-Bier	33 cl	6.00
---	-------	------

---

<b>Franziskus</b> Herbes Altbier	33 cl	6.00
-------------------------------------	-------	------

---

<b>Black IPA</b> (Indian pale ale), das Spezielle	33 cl	6.00
--	-------	------

---

<b>Ma biche</b> Weizenbier	33 cl	6.00
-------------------------------	-------	------



# Schweizer Weine

## Domaine Chervet

Jean-Daniel + Franziska Chervet, Praz

### Weissweine aus dem Vully

<b>Chasselas Sélection</b>	10 cl	5.00
Der Klassiker! Ein spritziger Apéro- und Fisch-Wein.	50 cl Flasche	20.00

---

<b>Chasselas Vieilles Vignes 2016</b>	10 cl	6.00
<b>Traubensorte:</b> Chasselas (Gutedel)	70 cl Flasche	36.00
<b>Servier-Tipp:</b> Apéro, Fisch, Fondue, Käseschnitte, Äpler-Magronen.		

---

<b>Chardonnay 2016</b>	10 cl	6.50
<b>Traubensorte:</b> Chardonnay (Gouais Blanc x Pinot)	70 cl Flasche	39.00
<b>Servier-Tipp:</b> Apéro, Spargelgerichte, Fisch, Poulet-Brust, Käseschnitte, Äplermagronen, Spaghetti Carbonara.		

---

### Roséwein

<b>Rosé d'Assemblage</b>	10 cl	6.00
<b>Traubensorten:</b> Pinot noir und Gamaret	50 cl Flasche	25.00
<b>Servier-Tipp:</b> Apéro, Vorspeisen, Fisch, italienische und asiatische Gerichte.		

---

### Rotwein

<b>Vully, Pinot noir 2016</b>	10 cl	6.00
<b>Traubensorte:</b> Pinot noir (Blauburgunder, Clevner)	50 cl Flasche	25.00
<b>Servier-Tipp:</b> Gerstensuppe, Pastetli, Bratwurst, Poulet-Brust, SchniPo, Grilladen, rotes Fleisch, Halbhart-Käse.	70 cl Flasche	36.00

---

# Weinkellerei Rahm

Hallau, Hauptort des Schaffhauser Blauburgunderlandes

## Weisswein aus dem Klettgau SH

**TROISBLANC Composition 2016/2017** 10 cl 6.50

**Traubensorten:** 75 cl Flasche 39.00

Riesling-Silvaner, Blanc de Pinot noir, Gewürztraminer

**Ausbau und Geschmack:** Helles Gelb. Vielschichtige Duftnoten nach Melonen, Aprikosen, Limetten und Mango. Lebhaftige Frische und spannendes, komplexes Fruchtspiel im Gaumen. Ausgewogen und anhaltend.

**Servier-Tipp:** Apéro, Asiatische Gerichte (Thai Suppe, Thai Curry), Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüsegerichte.



## Rotwein aus Hallau SH

**SELECTION PIERRE** 10 cl 7.80

**Diana x Chambourcin Barrique 2013** 75 cl Flasche 47.00

**Traubensorte:** Regent (Diana x Chambourcin)

**Ausbau und Geschmack:** Die Regent-Traube gehört zur ersten Generation der PIWI (pilzwiderstandsfähigen) Trauben und wurde in den 90er-Jahren in Hallau SH nach Bio-Suisse-Richtlinien angebaut. Peter Rahm, unser tri-care santé Betriebsleiter, kreierte daraus mit dem 24-monatigen veganen Ausbau in neuen französischen Barriques eine besonders elegante Bio-Wein-Spezialität mit vielschichtiger Aromatik und graziösem Abgang.

**Servier-Tipp:** Pasta (Pesto Verde und Rosso), Pastetli, Linsen-Eintopf, rote und dunkle Fleischspeisen, kräftige Gemüsegerichte, vegane Küche.



## Weisswein-Spezialität des Monats

**Freiburger 2017, Domaine Chervet, Praz**

Kreuzung (1916) von **Silvaner x Pinot Gris** in Freiburg i. Breisgau

*Silbermedaille am Grand Prix du Vin Suisse 2018*

Noten von Akazie-Blumen, exotischen Früchten; mineralisch, wuchtig.

**Passt zu:** Kalte Vorspeisen, Zwiebelkuchen, Geflügel, Zitronen-Risotto.

**Glas: CHF 7.00 / Flasche à 75 cl: CHF 42.00**



# Ausländische Weine

## Schaumwein

### Astoria BIO-Prosecco "Gaggiandre"

10 cl 5.50

DOC Treviso, Tenuta Val de Brun, Italien.

75 cl Flasche 33.00

**Traubensorte:** Glera (Prosecco)

**Ausbau und Geschmack:** Zwei Gärungen in Druck-Tank. Helles Strohgelb. Die Perlage ist fein und anhaltend. Im Bukett schön elegant und fruchtig zugleich mit dem typischen "Prosecco" Aroma. Im Geschmack zeigt er sich trocken, charakteristisch fruchtbetont mit einer angenehm harmonischen Säurebalance.

**Servier-Tipp:** als Aperitif und charmant zu Fisch, Thai-Curry, Guglera-Käse, Käseschnitte und Schalentieren.



## Rotwein

### La Luna del Rospo Bric Rocche 2014

10 cl 7.00

Barbera Superiore DOCG, Rotwein, Piemont, Italien

75 cl Flasche 42.00

**Traubensorte:** Barbera (100 %)

**Ausbau und Geschmack:** Rubin mit entwickelten Reflexen; komplexes Bukett nach Leder, Oliven, Lorbeer, Zwetschgen, Lakritze; weicher Auftakt, tiefgründige Struktur, feinkörniges Tannin; saftiger Abgang.

**Servier-Tipp:** Gerstensuppe, Gemüsegerichte, Gratins mit Guglera-Käse, Bratwurst, Pastetli mit Pilzfüllung, Polenta, SchniPo, Spaghetti Carbonara, Pecorino.



## Neipperg Collection 2012

Bordeaux AOC, Libourne, St. Emillon, Frankreich

10 cl 7.00

75 cl Flasche 42.00

**Traubensorte:** Merlot (80 %), Cabernet Sauvignon (20 %).

**Ausbau und Geschmack:** Ausbau 50 % in franz. Barriques. Wunderschöne Duftkombination von dunkler, moderner Frucht und der klassischen Würzigkeit des Bordeaux, Pflaumen, Cassis, warmes Leder, Gewürznelken, etwas Eiche und eine elegante Portion Mineralität. Weich und vom Merlot geprägt im Auftakt, rund fließend mit einer schönen Saftigkeit, der Körper ist getragen von einer kräftigen Struktur, das reiche Tannin wird im anhaltenden Finale schön spürbar und verlängert den Wein

**Servier-Tipp:** Pasta (Pesto Verde, Rosso und Nature). Linsen-Eintopf, Bio-Spätzli mit Steinpilzen, Gnocchi, Entenbrust, Wild. Ideal zu Tischgrill. Reifer Käse aus Kuhmilch.

## Viña Cerrón El Sentido de la Vida 2012

Vino de la Tierra de Castilla. Rotwein, Spanien

10 cl 7.50

75 cl Flasche 45.00

**Traubensorten:** Petit Verdot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

**Ausbau und Geschmack:** Ausbau für 12 Monate im Barrique. Dicht im Bouquet, dunkle Frucht, unterlegt mit angenehmer Würzigkeit; am Gaumen konzentriert, die Frucht ist prägnant, wird jedoch vom massigen, aber reifen Tannin in Schach gehalten.

**Servier-Tipp:** Linsen-Eintopf, Gnocchi, Bio-Spätzli mit Steinpilzen. Würzige Fleischgerichte, rassige Grilladen.



**Grosse Ausstellung** an der Hauptstrasse 76, Galmiz



### brainLight Massagesessel

↳ **Wellness-Produkt des Jahres**

**Audio-visuelle Tiefenentspannung  
mit Shiatsu-Massage.**

↳ **Unverbindlich testen bei tri-care santé.**  
Termin-Vereinbarung: Tel. 026 418 93 93



## Pastoret 2014

Catalunya DO, Rotwein aus Spanien.

10 cl 6.50

75 cl Flasche 39.00

**Traubensorte:** Garnacha (Grenache) 40 %, Merlot 40 %, Syrah (20 %)

**Ausbau und Geschmack:** Leuchtendes Kirschtrot; im Bukett Noten von roten und schwarzen Johannisbeeren sowie etwas Flieder, Zimt und Tabak; charmanter Auftakt, am Gaumen verspielt, saftige Frucht und würziger Touch, feines Tannin; lange ausklingend.

**Servier-Tipp:** Linsen-Eintopf, Gnocchi mit Tomatensauce, Lammkarree mit Kräuter-Oliven-Haube, gereifter Schafkäse



## António Lopes Ribeiro Bela-Luz 2014

Douro DOC, Rotwein aus Portugal.

10 cl 6.50

75 cl Flasche 39.00

**Traubensorte:** Touriga Franca (25%), Tinta Barroca (20%), Tinta Roriz (15%), Touriga Nacional (15%), diverse (25 %).

**Ausbau und Geschmack:** Alte Rebstöcke, prachtvolle Biodiversität. Unwegsames Steillagen.

Intensives Kirschtrot; Bukett nach Waldbeeren und Weichselkirschen, Noten von Orangeat, Lakritze und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen frisch und aromatisch. Kräftige, komplexe Struktur, feinkörniges Tannin; anhaltender Abgang.

**Servier-Tipp:** Mit Käse überbackene Kartoffelgratins, Bio-Spätzli mit Steinpilzen, Gnocchi, Linsen-Gerichte, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Hartkäse, Pilzgerichte.



## SteriPower

### Die berührungslose Hände-Desinfektion.

Ein Sensor löst einen Sprühstoss aus und benetzt die ganze Hand.

☞ *Testen Sie das Gerät im Flur des Restaurants.*

Erhältlich bei Almedica AG, Galmiz [www.almedica.ch](http://www.almedica.ch)

**Das Restaurant zum Kantonsschild ist Teil des tri-care santé-Zentrums (vis-a-vis vom Restaurant Kantonsschild, im 1. Stock).**

Mehr dazu unter: <https://www.tri-care-sante.ch/>

### Körperpflege

- Körperwaschung
- Dusch-Möglichkeit
- Haarpflege und Rasur
- Fuss- und Nagelpflege

### Zusatzdienste

- Eintrittsuntersuchung zum Allgemeinzustand
- Fahr- und Abholdienst
- kostenlose Parkplätze
- durchgehend rollstuhlgängig
- Mittagstisch im eigenen Restaurant

### Wellness

- Professionelle Massagen
- Wasserstrahl-Massagebett
- Massagesessel
- Infrarotkabine / Infrarotsessel

### Profitieren Sie vom Top-Angebot für CHF 20 pro Halbttag:

Benutzung aller oben erwähnten Bewegungs- und Wellness-Geräte inkl. 15min Massage, 15min Fusspflege und Getränke-Gutschein im Restaurant.

### Reservieren Sie das Kantonsschild für Ihren ganz persönlichen Anlass oder Seminar (neu: mit Samsung Interactive Display).

Geburtstagsfest, Familienfeier, Vernissage, Künstlertreffen, GV, Sitzungen, Seminare, Firmenjubiläum, Vereinsanlass, etc. – wir setzen Ihre Wünsche um! Auch an Abenden und Wochenenden. Reservationen bitte 1 Woche im Voraus unter ☎ 026 418 93 96.



**Speisesaal**



**Festsaal**



**Gewölbekeller**



**Gartenterrasse**

# deStarts-Freundeskreis und Sponsoren

# deStarts



**deStarts Stiftungsrat:** Beat und Gaby Fasnacht-Müller, Meyriez; Daniel Lehmann, Murten; Monika Eberhard, Kleinböisingen; Hans-Peter Roost, Schliern b. Köniz; Angela Fasnacht, Berlin; Thierry Fasnacht, Meyriez; Christoph Fasnacht, Meyriez.

**Beirat:** Prof. Dr. Dr. Hannes Wildhaber; Prof. Thomas von Ungern-Sternberg; Dr. Andreas Walker.

**Genussvoll und entspannt**  
**Erwachsenenbildung, die Spass macht**

*Was Sie schon immer wissen wollten.*

<b>Datum</b>	<b>Thema</b>	<b>Redner</b>
Donnerstag 11. Oktober	<b>Alzheimer / Demenz</b> Neue Erkenntnisse aus Forschung und Praxis.	Brigitte Boyer, Leitende Neuro- psychologin, Berner Spital-zentrum für Altersmedizin, Siloah, Gümligen
Donnerstag 8. November	<b>Lebensbiografien</b> Es werden Erfahrungen geteilt und Wege aufgezeigt, wie schwierige Lebensphasen nicht nur überwunden, sondern in Dankbarkeit münden können.	Monika Eberhard, Lehrerin Gaby Fasnacht, Sozialpädagogin
Donnerstag 20. Dezember	<b>Entwicklung des Moos und Herausforderungen heute</b>	Ueli Johner-Etter, Autor und Verleger, Kerzers

**Ablauf**

- 10:00 Eintreffen, Kaffee / Tee / Saft  
im Restaurant Kantonsschild, Hauptstrasse 77, Galmiz
- 10:30 Begrüssung
- 10:35 Einführung zum Thema
- 11:05 Pause
- 11:15 Austausch zum Thema
- 12:00 Gemeinsames Mittagessen
- 13:30 Empfehlung: Körperpflege und Entspannung im tri-care santé, Gebäude vis-a-vis.

**Anmeldung** bitte an Tel. 026 418 93 97 oder per E-Mail an: [office@tri-care-sante.ch](mailto:office@tri-care-sante.ch).

**Kosten**

Erwachsenenbildung, die Spass macht	kostenlos
Mittagessen und Getränke	effektive Kosten
Körperpflege und Entspannung	CHF 20 (Halbtag)