



Restaurant zum Kantonsschild

Zum Mitnehmen

Menü-Zeitung



Seit dem 20. September 1735 besitzt das Kantonsschild das Pintenrecht. Es ermächtigte den Inhaber Getränke auszuschenken und über die Gasse zu verkaufen. In einer Pinte durfte den Gästen anfangs nur Brot und Käse vorgesetzt werden, später dann alle Speisen.

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. Damit wir Sie zuvorkommend und speditiv bedienen können, **sind wir für Ihre Reservierung sehr dankbar.**

**Neue
Öffnungszeiten**
Mo – Fr: 9 – 14 Uhr
und 18 – 22 Uhr

Adresse und Kontakt

Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz
Telefon 026 418 93 96
office@kantonsschild-galmiz.ch
www.kantonsschild-galmiz.ch



Unser Team

Das aufgestellte Team des Restaurants Kantonsschild: Beat Fasnacht (CEO), Markus Meyer, (Küchenchef), Peter Rahm (Betriebsleiter), Karin Garbâa (Service), Dora Herren (Service), Brigitte Ruch (Stv. Küchenchefin), Toj Lehmann (Küche; nicht im Bild). Sehr gerne bedienen wir Sie mit frischen und köstlichen Gerichten aus unserer Menükarte.

November-Verlosung
der Zufriedenheits-Umfrage:

Herzlichen Glückwunsch

Herr Ueli Herren
aus Lurtigen

zum Gewinn von einem Nachtessen
für zwei Personen im Wert von CHF 100

Senioren-Rabatt: 15% Rabatt auf alles

AHV-Senioren, Menschen mit Beeinträchtigungen und ihre
Begleitpersonen.

Suppe

Kürbissuppe (Region) 2 dl 6.50
mit Orangen.

Bio-Kartoffeln und Bio-Gemüse (Region) 2 dl 6.50
Eine cremige Delikatesse mit Bio-Gemüse aus dem
Grossen Moos.

Thai Green Curry mit Limonengras 2 dl 6.50
Exotisch und wunderbar im Geschmack.

Salat

Bio Salat (Region) klein 6.70
Gemischter Salat mit Gemüsestreifen. gross 9.60

Herbst-Salat (Region / EU) 18.50
Bio-Salatteller mit verschiedenen Pilzen
und Kürbistreifen an Balsamico-Dressing.

Fitness-Teller (Region) mit Poulet 22.20
mit folgenden edlen Beilagen. Soja 22.20
Tofu 22.20
Schnitzel 26.80



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

Herkunft unserer Speisen:

BioSeeland AG, Müntschemier	Früchte, Gemüse, Nüsse, Milchprodukte, Pestos
Metzgerei Aeberhard, Ried	Fleisch
Laubscher's Vitalpilze, Kappelen	Pilze

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

Neu Zum Mitnehmen (Mo., Mi., Fr.):

Frisches Brot aus der Holzofenbäckerei Jeuss

Halbweiss	500g	CHF 3.90
Ruchbrot	250g / 500g	CHF 2.50 / 3.90

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“ (Freiburg)

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 (EU)

mit Reis und Gemüse.

25.40

Rinds-Eckstück Filet (CH, Domdidier)

mit Kräuterbutter und Pommes Frites.

29.50

Hausgemachtes Schweins-Cordon-Bleu (Region)

Mit der cremigen Guglera-Käsemischung und saftigem
Beinschinken. Mit Pommes.

1 Stück (100g) 22.40

2 Stück (200g) 29.50

Spezielles aus der Friteuse

Pommes Frites (CH)	klein	5.40
	normal	8.40
<hr/>		
Mais-Frites (CH)	klein	5.40
	normal	8.40
<hr/>		
Quinoa-Frites (CH)	klein	5.40
	normal	8.40
<hr/>		
Rösti-Frites (CH)	klein	5.40
	normal	8.40

Les gratins – mit Guglera Käse

Bio-Spätzli mit Steinpilzen (CH)	normal	22.20
Mit der Guglera Käsemischung überbacken und den gebratenen Steinpilzen dekoriert.		
<hr/>		
Älplermagronen (CH)	normal	20.60
Mit Käse überbacken; mit Bio-Kartoffeln, Bio-Äpfeln und knusprig gebratenen Speckstückli.		
<hr/>		
Galmizer Käsekuchen & Bio-Salat (Region)		17.80
Mit einer Käsemischung der Galmizer Käserei und Bio-Salat.		

Les Desserts

Bio Frozen Yogurt – joli mont (CH)	inkl. Topping	6.50
Himmlisch leichtes Joghurt-Eis.		
Mit Toppings: Bio Aronia-Quitten*, Erdbeer, Reineclaude*, Rhabarber, Johannisbeer*, Caramel, Schokolade (*von unserem Guglerahof)		
<hr/>		
Bio Apfel-Streuselkuchen (CH)	normal	5.70
	mit Joghurt-Eis	7.80
Mürbeteig mit leckerer Apfelwürfelfüllung.		
<hr/>		
Gruyère AOP, Käserei Eichholz (Freiburg)		8.50
Ein Stück Natur 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

Rivella rot

Coca Cola oder Coca Cola Zero

Orangensaft Michel Premium

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

Guglera Bio-Apfelsaft (Freiburg) 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

SECCO Bianco by Rimuss. Alkoholfrei. Im Sektglas. Apéro-Getränk aus Traubensaft und entalkoholisierem Wein. Spritzig , weniger süß. Helles Gelb, Düfte nach Muskat-Trauben und Zitrusfrüchten.	10 cl 20 cl Piccolo-Fl. 75 cl Flasche	4.80 8.40 19.50
---	---	-----------------------

SECCO Rosato by Rimuss. Alkoholfrei. Im Sektglas. Apéro-Getränk aus Traubensaft und entalkoholisierem Wein. Fruchtig , weniger süß. Lachsrosa, Düfte nach Pfersich, Hibiskus, Rosen, Veilchen, Himbeeren und Wassermelonen.	75 cl Flasche	21.00
---	---------------	-------

Bio-RIMUSS Alkoholfrei. Prickelnder Edeltraubensaft. In Champagner-Flasche: Das Lieblingsgetränk der Kinder.	75 cl Flasche	14.50
--	---------------	-------

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.“

La Patriote Süffiges Lagerbier	33 cl	5.00
--	-------	------

La Main du Roi Leichtes, naturtrübes Amber-Bier	33 cl	6.00
---	-------	------

Franziskus Herbes Altbier	33 cl	6.00
-------------------------------------	-------	------

Black IPA (Indian pale ale), das Spezielle	33 cl	6.00
--	-------	------

Ma biche Weizenbier	33 cl	6.00
-------------------------------	-------	------

Schweizer Weine

Domaine Chervet

Jean-Daniel + Franziska Chervet, Praz

Weissweine aus dem Vully

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

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

Chardonnay 2017	10 cl	6.50
Traubensorte: Chardonnay (Gouais Blanc x Pinot)	70 cl Flasche	39.00
Servier-Tipp: Apéro, Spargelgerichte, Fisch, Poulet-Brust, Käseschnitte, Äplermagronen, Spaghetti Carbonara.		

Roséwein

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

Rotwein

Nuit noir, Rouge d'Assemblage, VdP, 2017	10 cl	6.00
Traubensorten: Garanoir FR, Gamay GE, Cabernet Jura NE	50 cl Flasche	25.00
Servier-Tipp: Fleisch- und andere kräftige Speisen.		

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

Weinkellerei Rahm

Hallau, Hauptort des Schaffhauser Blauburgunderlandes

Weisswein aus dem Klettgau SH

TROISBLANC Composition 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. Lebhaft 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

8215

Cabernet Blanc

2017 - Regut Fontana, 8215 Hallau, AOC Schaffhausen
Junge Rebsorte: CH, Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern;
pilzwiderstandsfähig – aus Bio-Anbau.

Glas: CHF 6.50 / Flasche: CHF 39.00

Ausländische Weine

Schaumwein

Astoria BIO-Prosecco "Gaggiandre"

DOC Treviso, Tenuta Val de Brun, Italien.

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.

10 cl

5.50

75 cl Flasche

33.00



Rotwein

La Luna del Rospo Bric Rocche 2014

Barbera Superiore DOCG, Rotwein, Piemont, Italien

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.

10 cl

7.00

75 cl Flasche

42.00



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 2014

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

Neu: Testen Sie vor oder nach dem Essen
einen Massage-Sessel im Saal nebenan.



Pastoret 2015

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 Kirschrot; 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



Quinta do Espírito Santo Reserva 2014

Casa Los Santos, Alenquer DOC, Lisboa. Rotwein aus Portugal.

10 cl 6.50
75 cl Flasche 39.00

Traubensorten: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Syrah, Castelão.

Ausbau und Geschmack: Während 9 Monaten in französischen Halbfässern und in amerikanischen und portugiesischen Fässern von 250 Litern gereift.

Intensive Farbe. Aromen von reifen Brombeeren und schwarzer Schokolade in der Nase. Im Gaumen verschiedene Noten von reifen Früchten, Zimt, Weinbeeren, Feigen, Schokolade und Vanille.

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



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

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

Wellness

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

Zusatzdienste

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

Profitieren Sie vom Top-Angebot für CHF 20 pro Halbtage:

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

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

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



Speisesaal



Seminarraum und Festsaal



Gewölbekeller



Gartenterrasse

deStarts-Freundeskreis und Sponsoren



guglerahof.ch

Guglera 6,
1718 Rechthalten



Zug



zwahlen
itel

Haustechnik GmbH



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

Beirat: Prof. Dr. Dr. Hannes Wildhaber; Prof. Thomas von Ungern-Sternberg; Dr. Andreas Walker, Dr. jur. Christoph Joller.

Genussvoll und entspannt Erwachsenenbildung, die Spass macht

Was Sie schon immer wissen wollten.

Datum	Thema	Redner
Donnerstag 17. Januar 2019	Info-Veranstaltung: „ Essen mit Achtsamkeit und Genuss – Bewusst leben “	Annette Lefèvre, Lugnorre www.acht-sam-keit.ch

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.

Kosten

Erwachsenenbildung, die Spass macht	kostenlos
Mittagessen und Getränke	effektive Kosten

Empfehlung anschliessend

Körperpflege und Entspannung	CHF 20 (Halbtag)
------------------------------	------------------