

Restaurant zum Kantonsschild

à emporter

## Carte de menu



Depuis le 20 septembre 1735, le Kantonsschild a le droit des pintes. Il a autorisé le propriétaire à servir des boissons et à les vendre dans la rue. Dans une pinte, les clientes ont été seulement autorisés à consommer du pain et du fromage, plus tard au choix sans restriction.

Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre lieu de convivialité et d'hospitalité.

### Réservations

Chères clientes

Dans le passé, il est souvent arrivé que tous les places étaient occupées et nous avons dû refuser les clients. Afin que nous puissions vous servir au mieux et le plus vite que possible, vous êtes prie de réserver en avance.

#### Heures

Lundi de 9 h à 14 h

Du mardi au vendredi, de 9 h à 14 h et de 18 h à 22 h

Samedi de 18 h à 24 h.

Dimanche: Groupes de 20 ou plus sur réservation.

#### Contact

Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz, tél. 026 418 93 96


office@kantonsschild-galmiz.ch


www.kantonsschild-galmiz.ch


# L'équipe Kantonsschild

**Beat Fasnacht** (CEO),  
**Markus Meyer** (Chef cuisine),  
**Toj Lehmann** (Cuisine),  
**Brigitte Ruch** (Chef adj. cuisine),  
**Barbara Hasan** (Service),  
**Jonas Eberhard** (Marketing et Communication).

L'équipe du restaurant Kantonsschild se fera un plaisir de vous servir avec des plats frais et délicieux de notre journal de menu.

 **Slow Food** est un mouvement populaire actif à l'échelle mondiale avec des amis et des membres dans 150 pays. Ils combinent la joie de la bonne nourriture avec l'engagement envers leur communauté et l'environnement. Slow Food appelle à la responsabilité du patrimoine de la biodiversité, de la culture et du savoir. Des nombreux amis de Slow Food font partie d'un réseau de 2000 alliances alimentaires qui produisent des aliments de haute qualité à petite échelle et de façon durable.

 **L'Alliance des Chefs** est un réseau international des chefs engagés dans la promotion des **produits Presidio** (voir ci-dessous), l'arche du goût et de petits produits locaux "bon, propre et équitable". Ils protègent ainsi la biodiversité agricole menacée et donnent à leurs fournisseurs une visibilité et une bonne appréciation.

 Les projets **Presidio Slow Food** sont des projets de slow food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les métiers alimentaires traditionnels.

**Participez au sondage de satisfaction  
et**

**gagnez une bouteille de vin :**

**SÉLECTION PIERRE**

**Diana x Chambourcin 2013, AOC SH**

## Soupes

### Soupe à l'orge à la façon de grison

2 dl 6.80

(CH)

**NOUVEAU**

Préparée avec des courges fraîches de la région

---

### Soupe de pomme de terre et légumes (régional)

2 dl 6.80

Une délicatesse crémeuse avec une brunoise des légumes de la région (Grosses Moos).

---

### Soupe Thaïlandaise au curry et citronnelle (Asie)

2 dl 6.80

Exotique et merveilleux dans le goût.

## Salades

### Salade bio mêlée (régionale)

petite 6.70

Salade mixte avec sa julienne de légumes.

9.60

---

### Assiette fitness bio (régionale)

Avec poulet 22.20

Salade mêlée avec poulet, soja, tofu ou schnitzel.

soja 22.20

tofu 22.20

schnitzel 26.80



Avec votre repas, **nous vous offrons** de l'eau de Galmiz.

### Avantage pour les seniors :

### 15% de réduction sur toute la carte

Pour les personnes âgées / AHV et les personnes handicapées et leurs accompagnateurs.

# Thaï d'origine



**Toj's red Thai curry** (Asie)  
**avec poulet et légumes** (régionaux)

28.60

Ou **végétarien** ou **végan**: Avec du tofu ou du soja ou avec des légumes biologiques.

Légèrement sucré et très savoureux, avec du riz.

Au choix : doux, moyen, fort.

## Slow Food Bio Pasta

“Pasta di Mamma Isa” / “Aemisegger Teigwaren” (IT und CH).

Au choix:



Fusilli



Penne Birigate



Spaghetti



### Pesto Verde

Basilic, ail pressé, sel, pignons, fromage Grana Padano Riserva (Italie, non biologique), huile d'olive.

petite	16.50
normale	19.80

### Pesto Rosso

Tomates séchées, ail, sel, pignons, fromage Grana Padano Riserva (Italie, non biologique), huile d'olive.

petite	16.50
normale	19.80

### Carbonara

Avec jambon, lard, crème, ail

petite	17.70
normale	21.00

### Nature

Ail, huile d'olive ou pepperoncini.

petite	14.50
normale	18.00

# Friteuse

## Pommes frites, frites au maïs ou frites rösti

Les pommes de terre proviennent de la Suisse, les frites de maïs d'Amérique du Sud.

petite	5.70
normale	8.40

# Les gratins - au fromage Gouglera

## Spätzli aux bolets (CH, UE)

22.20

avec le mélange de fromage Gouglera cuit au four et les champignons porcini frites.

## Macarons d'alpage gratinés (régional)

20.60

gratinés au mélange de fromage de Gouglera avec des pommes de terre, des pommes, des lardons et des oignons.

## Tartelette au fromage de Galmiz et Salade Bio (régional)

19.00

le mélange de fromage provient

# Nos spécialités

## Tranches de pain aux fromage "Gouglera"

17.80

(Laitier Eichholz, Giffers)

au choix, avec ou sans lardons

## Vol-au-vent (CH)

sans frites 13.80

Avec des champignons frais dans la sauce crémeuse, 1 pièce

avec frites 18.20

## Escalope de porc pané (régional)

petite 21.50

Avec frites.

normale 25.80

## Escalope de blanc de poulet (régionale)

26.20

Avec beurre aux herbes et pommes frites.

## Tranche de saumon aux sauce à l'aneth et citron (NOR)

26.40

Avec riz bio (Grèce) et légumes (régionaux).

## Filet de bœuf (régional)

29.50

Avec beurre des herbes, accompagner de frites.

## Cordon-bleu de porc fait maison

1 pièce (100g) 23.40

Avec fromage Gouglera et jambon, accompagner de frites.

2 pièces (200g) 29.50

avec petite salade bio mêlée en plus

5.00

## Spécialité de la maison:

### Fondue de fromage avec ses légumes bio

#### "Kantonsschild"

Mélange de fromage de la Maison «Gouglera»:  
Gruyère AOP, Vacherin AOP, Aegera



avec six légumes cuites biologiques de saison,  
cinq sortes de pain aux légumes provenant  
de la boulangerie au feu de bois de Jeuss,  
un mélange des dix épices, herbes, amandes et lard

200 g / personne

À partir de 4 personnes (sur reservation)

CHF 29.00 / 26.00 (seniors)

## Les Desserts

**Yogourt glacé / Frozen Yogurt**- joli mont (CH),  
avec son coulis, Crème glacée au yaourt léger bio.

petite 4.60

Coulis au: aronia, coing\*, poire\*, Mirabelle\* groseille\*,  
fraise, caramel, chocolat

normale 6.80

\*(de notre ferme Gouglera, en qualité bio.)

---

**Gâteau aux pommes** (régional)

nature 6.50

Mini tarte aux pommes recouvert de crumble, fait  
Maison.

avec double cadre 9.50

avec yaourt glacé 9.50

---

**Coupe Kantonsschild**

2 boules de glace à la vanille avec mélange de baies rouges.

**NOUVEAU** 9.50

---

**Mousse de mangue et maracuja**

sur biscuit léger, servi dans un verre.

**NOUVEAU** 6.50

---

**Meringues**

**NOUVEAU**

2 meringues, avec la crème double.

7.80

1 meringue, avec la crème double.

6.50

2 meringues, avec la crème double et 2 boules de crème glacée à la vanille ou  
yaourt glacé

11.80

1 meringue, avec la crème double et 1 boule de crème glacée à la vanille ou  
yaourt glacé

8.50

---

**Gruyère AOP, Laitier Eichholz** (Giffers)

8.50

Un fromage produit naturel de la région « Gouglera », servi  
avec noix, abricots secs et gelée au coing et aronia.

## Bon à savoir - Déclaration

Produits	Origine	Fournisseurs
Légumes, fruits, noix	CH et EUR	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Dessert	CH	Guglerahof, Rechthalten
Boeuf et porc	CH	Boucherie Aeberhard, Ried et Mérat et Cie. AG, Berne
Volaille	CH	Mérat et Cie. AG, Berne
Saumon	Atlantique	Mérat et Cie. AG, Berne
Autres viandes	CH	Aeberhard, Mérat et LeShop.ch
Produits laitiers	CH	BioGarten Seeland AG, Müntschemier
Fromage Gouglera	CH	Laitier Eichholz, Giffers.
Fromage Galmiz	CH	Laitier Galmiz, Galmiz.
Frozen Yogourt	CH	joli mont, Thun
Grana Padano Riserva	ITA	LeShop.ch
Semoule de blé dur	ITA	Colacchio Food, Italie
Semoule de blé dur	CH	Aemisegger Bio Teigwaren, Rorschach*
Riz	GRE	Transgourmet AG
Risotto	ITA	Transgourmet AG
Pesto	CH	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Champignons	CH et EUR	Champignons Vitaux de Laubscher, Kappelen*
Produits de convenance	CH et EUR	Transgourmet AG et LeShop.ch

\*produit biologique

Une grande partie de nos fournisseurs travaillent dans le sens de **Slow Food**® CH.

La transparence et il honnêteté, nous apprécions.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas de nous les poser. Nous vous fournissons des informations sur les ingrédients, les **allergènes**, etc.

### Apprécié

A emporter lundi, mercredi et vendredi

Pain semi-blanc ou pain bise  
de la boulangerie au feu de bois Jeuss.

250 g CHF 2,50 / 500 g CHF 3,90

### Pratique

Menus à emporter:

20 % de rabais

(Dépôt CHF 5.-)

# Boissons froides

## Boissons minérales et sucrées

Eau minérale gazeuse	50 cl	5.00
Rivella rouge	50 cl	5.00
Coca Cola ou Coca Cola Zero (45cl)	45 cl	5.00
Jus d'orange Michel Premium	20cl	5.00
Carafe d'eau fraîche, offerte.	1 carafe	0.00

---

<b>Jus de pomme</b> (Belpberg)	50 cl	5.00
De la ferme bio Hofmatt.		

---

<b>Mojo</b> (CH)	50 cl chacun	5.00
------------------	--------------	------

Boisson **gazeuse** :  
Grenade, mandarine ou pamplemousse.

Boisson **non gazeuse** :  
Fruit de dragon, pêche et mangue, thé blanc à la myrtilles, thé vert à la menthe.

# Boissons chaudes

<b>Café "Don George"</b>	4.50
--------------------------	------

Torréfié traditionnellement dans le grisons

**Café crème**

**Espresso**

**Café au lait**

**Cappuccino**

**Latte Macchiato**

---

<b>Thé « Eilles »</b>	4.50
-----------------------	------

Pour la pause tranquille. 16 sortes différentes, voir carte de thé Eilles.

---

<b>Lait chaud ou froid</b>	5.00
----------------------------	------

Chocolat chaud ou froid ou de l'Ovomaltine.



# Boissons apéro

## Sans alcool

<b>San Bitter</b> Boisson amère, diluée ou excellente à déguster avec des jus d'agrumes.	9,8 cl	4.50
<b>Secco Bianco</b> par Rimuss sans alcool. Boisson Apéro à base de jus de raisin et de vin sans alcool.	10 cl 20 cl	4,80 8,40
<b>Secco Rosato</b> par Rimuss sans alcool. Boisson Apéro à base de jus de raisin et de vin sans alcool. <b>Fruité</b> , légèrement sucré. Rose saumon, parfums de pêche, hibiscus, roses.	75 cl	21.00
<b>Bio-Rimuss</b> Sans alcool. La boisson préférée des enfants.	75 cl	14.50

## Avec de l'alcool

<b>Astoria Bio-Prosecco "Gaggiandre"</b> Contenant de l'alcool. <b>Arôme fruité</b> , typique de Prosecco".	10 cl 75 cl	5.50 33.00
<b>Aperol Spritz</b> Contenant de l'alcool. Aperol et Prosecco avec une touche de soda. Dans un verre à vin blanc et avec des glaçons.	10 cl	6.50
<b>Campari</b> Contenant de l'alcool. Le classique. Campari Soda, avec de l'eau Galmizer ou Campari Orange	10 cl	7,50

# Vins

Nous avons une large sélection de vins sélectionnés, que ce soit de la région, la Suisse ou d'autres destinations européennes.

**Les détails peuvent être trouvés dans notre journal séparé de vin.**

# Bières

Du fabricant visionnaire « Freiburger Biermanufaktur »

<b>La Patriote</b> Bière blonde.	33 cl	5.00
<b>La Main du Roi</b> Doux, naturellement nuageux. Bière d'ambre	33 cl	6.00
<b>Franziskus</b> bière acre (Altbier)	33 cl	6.00
<b>Black IPA</b> India pale ale.	33 cl	6.00
<b>Ma biche</b> bière de blé.	33 cl	6.00

## Réservez le Kantonsschild

pour votre fête de Noel, fête d'anniversaire, fête de famille, réunions, séminaires...



Salle à manger



Salle de séminaire



Cave « Dinner by Light »



Terrasse



# deStarts amis et sponsors

## C'est ce que fait la Fondation deStarts

Beaucoup de personnes âgées, mais aussi les personnes handicapées et les personnes gravement en surpoids sont souvent dépassées dans la société d'aujourd'hui au rythme rapide. Les soins personnels quotidiens sont difficiles, et l'isolement social et l'insatisfaction menacent.

La Fondation deStarts est composée de personnes qui sont en mesure de fournir un soutien et des conseils.



Avec votre adhésion, vous contribuez de manière significative à l'autonomisation des personnes âgées et des personnes handicapées et de l'obésité dans le Pays de Fribourg et Berne. Avec votre aide, vous nous permettez d'offrir des services qui améliorent la qualité de vie de nos clients.



**deStarts board:** Beat et Gaby Fasnacht-M-Iller, Meyriez; Daniel Lehmann, Murten; Monika Eberhard, Kleinbsingen; Dr. Hans-Peter Roost, Schliern b. Kôniz; Angela Fasnacht, Berlin; Thierry Fasnacht, Berne; Christoph Fasnacht, Right Hold.

**Conseil consultatif :** Prof. Dr. Dr. Hannes Wildhaber; M. Thomas von Ungern-Sternberg; Dr Andreas Walker, Dr. jur. Christoph Joller.



# HYGIENE ZERTIFIKAT

Hiermit wird bescheinigt, dass

Tri-Tii AG  
Restaurant zum Kantonsschild  
Hauptstrasse 77  
3285 Galmiz

grossen Wert auf kontrollierte Sauberkeit und Hygiene legt.  
Dieses Unternehmen lässt sich im Rahmen der betrieblichen  
Selbstkontrolle und zur Qualitätssicherung durch das  
Fachpersonal der Almedica AG systematisch überprüfen.

**Kontrollierter Bereich:**

Küche, Restaurant, Seminarraum, Fonduekeller, Toiletten und Lagerräume

**Gültigkeit des Zertifikats:**

von: 10.02.2020  
bis: 31.12.2020

**Nächste(r) Kontrolltermin(e):**

Herbst 2020

**Ausstelldatum:**

12.02.2020

**Zertifikatsnummer:**

67930 - 9900

Dr. Hans-Peter Roost, MPH, MAS  
Vizedirektor, Almedica AG

Rolf Bertschy  
Auditor, Almedica AG

Während der Gültigkeit dieses Zertifikats müssen die Anforderungen permanent erfüllt sein.



Almedica AG · Hauptstrasse 76 · 3285 Galmiz  
026 672 90 90 - almedica.ch · office@almedica.ch

Die Almedica AG ist nach dem Qualitätsmanagementsystem gemäss ISO 9001:2015 durch die SGS zertifiziert.

