



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.**

### **Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag, von 9 - 14 Uhr und 18 - 22 Uhr  
Samstag und Sonntag ist unser Restaurant geschlossen

### **Kontaktdaten:**


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

# Das Kantonsschild-Team




v.l.n.r.:  
Beat Fasnacht (CEO),  
Markus Meyer  
(Küchenchef),  
Dora Herren (Service),  
Toj Lehmann (Küche),  
Michaela Fedorkova  
(Service),  
Brigitte Ruch (Stv. Kü-  
chenchefin),  
Peter Rahm (Betriebs-  
leiter)

Das aufgestellte Team vom Restaurant Kantonsschild bedient Sie gerne mit frischen und köstlichen Gerichten aus dieser Menü-Zeitung.

 Slow Food ist eine global aktive Basisbewegung mit FreundInnen und Mitgliedern in 150 Ländern. Sie verbinden die Freude an guten Lebensmitteln mit Engagement für ihre Gemeinschaft und die Umwelt. Slow Food fordert dazu auf, Verantwortung für das Erb-Gut der Biodiversität, der Kultur und des Wissens wahrzunehmen.

Viele FreundInnen von Slow Food sind Teil eines Netzwerks von 2000 Lebensmittelbündnissen, die in kleinem Rahmen nachhaltig hochwertige Lebensmittel herstellen.

  
Slow Food  
Chefs' Alliance

**Die Allianz der Köche** ist ein internationales Netzwerk von Köchinnen und Köchen, die sich der Förderung der **Presidio-Produkte** (siehe unten), der Arche des Geschmacks und der kleinen, lokal produzierten „guten, sauberen und fairen“ Lebensmittel verschrieben haben. Sie schützen somit die bedrohte landwirtschaftliche Biodiversität und verleihen ihren Zulieferern Sichtbarkeit und die richtige Wertschätzung.

  
Presidio Slow Food®

Die **Presidio Slow Food®** sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.

# Suppen

**Spargelcremesuppe** (CH) **JETZT AKTUELL** 2dl CHF 6.50  
Mit frischen Bio-Spargeln zubereitet.

**Kartoffel-Gemüsesuppe** (regional) 2dl CHF 6.50  
Eine cremige Delikatesse mit Gemüse aus dem Grossen Moos.

**Thai Green Curry mit Limonengras** (Asien) 2dl CHF 6.50  
Exotisch und wunderbar im Geschmack.

# Salate

**Gemischter Salat** (regional) **AKTUELL** klein CHF 6.70  
Mit Gemüsestreifen und grünem Bio-Spargel. gross CHF 9.60

**Kantonsschild-Salat** (regional) CHF 19.50  
Grosser Salatteller mit Blattsalat, Gemüsestreifen, Tomaten, Mozzarella, Speckstreifen, Ei, Brotcroutons und Oliven.

**Fitness-Salat-Teller** (regional) mit Poulet CHF 22.20  
mit Soja CHF 22.20  
mit Tofu CHF 22.20  
mit Schnitzel CHF 26.80

# Beliebtes aus der Friteuse

**Pommes-Frites** oder **Mais-Frites** oder **Rösti-Frites** klein CHF 5.40  
Die Kartoffeln kommen aus der Schweiz, Mais aus Süd- normal CHF 8.40  
amerika; die Produkte werden in der Schweiz verarbeitet.

# Vorteilhaft

**Senioren-Rabatt: 15% auf das gesamte Angebot**  
für AHV-Senioren, Menschen mit Beeinträchtigungen und Ihre Begleitpersonen.



Zu Ihrer Mahlzeit **offerieren wir Ihnen** gekühltes Galmizer Wasser



**JETZT AKTUELL**

## BIO-Spargelzeit

<b>Weisse und Grüne Bio-Spargeln</b> (gemischt)		CHF	24.80
Mit Vinaigrette oder einer feinen Mayonnaise-Sauce			
Dazu Salzkartoffeln			
Portion Bündner Bio Rohschinken	50g	CHF	13.80
<b>GUT ZU WISSEN:</b> Dieser naturgetrocknete Rohschinken enthält <b>kein Pökelsalz</b> und alle Zutaten sind biologischen Ursprungs. Das Fleisch wird aus einem Gemisch von Natursalz, Kräutern und Gewürzen eingelegt und später an der frischen Bündner Bergluft getrocknet.			

---

<b>Bio-Spargel-Risotto</b> (CH)		CHF	22.80
Mit Grana Padano Riserva Hartkäse (Italien, nicht Bio)			

---

## La Pasta di Mamma Isa aus Kalabrien

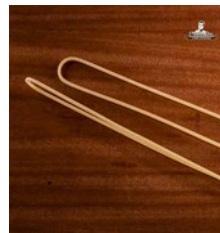
aus Hartweizengriess, wahlweise als



*Fusilli*



*Penne Birigate*



*Spaghetti a la Chitarra*



*Trofie*

---

<b>Pesto Verde</b>	klein	CHF	16.50
Basilikumblätter, gepresste Knoblauchzehen, Salz, Pinienkerne, Olivenöl, Grana Padano Riserva Hartkäse (Italien, nicht Bio)	normal	CHF	19.80

---

<b>Pesto Rosso</b>	klein	CHF	16.50
Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Salz, Pinienkerne, Olivenöl, Grana Padano Riserva Hartkäse (Italien, nicht Bio)	normal	CHF	19.80

---

<b>Carbonara</b>	klein	CHF	17.70
Mit Schinken, Speck, Rahm	normal	CHF	21.00

---

<b>Nature</b>	klein	CHF	14.50
Knoblauch, Olivenöl oder Peperoncini	normal	CHF	18.00

---

# Original Thai



**Toj's rotes Thai Curry** (Asien)  
mit **Poulet und Gemüse** (regional)

CHF 28.60

Leicht süsslich und sehr schmackhaft,  
mit Reis (Asien)

Wahlweise: mild, medium, scharf.  
Auch vegetarisch oder vegan erhältlich

## Unsere Evergreens

**Käseschnitte "Guglera"** (Käse: Käserei Eichholz, Giffers)  
Mit oder ohne knusperig gebratenen Speckstückli.

CHF 17.80

**Blätterteig-Pastetli** (CH)

Mit frischen Pilzen an einer sämigen Sauce, Stück.

ohne Pommes

CHF 12.80

mit Pommes

CHF 17.20

**Kalbs-Bratwurst** (CH)

Mit einer feinen Zwiebelsauce und Pommes-Frites.

CHF 16.80

**Paniertes Schweinsschnitzel** (regional)

Mit Pommes-Frites.

klein

CHF 21.50

normal

CHF 25.80

**Poulet Brust** (regional)

Mit Kräuterbutter und Pommes-Frites.

CHF 26.20

**Lachstranche an Zitronen-Dillsauce** (NOR)

Mit Reis (Italien) und Gemüse (regional).

CHF 25.40

**Rinds-Eckstück Filet** (regional)

Mit Kräuterbutter und Pommes-Frites.

CHF 29.50

**Hausgemachte Schweins-Cordon-Bleu** (regional)

Mit der Guglera-Käsemischung und saftigem Bein-  
Schinken. Mit Pommes-Frites.

1 Stk. (100g)

CHF 22.40

2 Stk. (200g)

CHF 29.50



Zu Ihrer Mahlzeit **offerieren wir Ihnen** gekühltes Galmizer Was-



# Les gratins - mit Guglera Käse

**Spätzli mit Steinpilzen** (CH, EU) CHF 22.20  
Mit der Guglera Käsemischung überbacken und gebratenen Steinpilzen dekoriert.

**Äplermagronen** (regional) CHF 20.60  
Mit der Guglera Käsemischung überbacken; mit Kartoffeln, Äpfeln und knusprig gebratenen Speckstückli.

**Galmizer Käsekuchen & Salat** (regional) CHF 17.80  
Mit einer Käsemischung der Galmizer Käserei

## Les Desserts

**Frozen Yoghurt - joli mont** (CH) inkl. Topping CHF 6.50  
Himmlisch leichtes Joghurt-Eis. Bio-Suisse.  
Mit Toppings: Aronia-Quitten\*, -Birne\*, -Mirabelle\*, Quitten\*, Johannisbeer\*, Erdbeer, Caramel, Schokolade (\*von unserem Guglerahof, in Bio Qualität)

**Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen** (regional) nature CHF 5.70  
Mürbeteig mit leckerer Apfelwürfelfüllung. mit Rahm CHF 6.70  
mit Joghurt-Eis CHF 7.80

**Gruyère AOP, Käserei Eichholz** (Giffers) CHF 8.50  
Ein Stück Natur rund um die Guglera; mit Nüssen, getrockneten Aprikosen und Aronia-Quitten Paste.

**Coupe Romanoff** CHF 7.80  
Mit frischen Erdbeeren und feinem Frozen Yoghurt.

**JETZT AKTUELL**

## Beliebt

**zum Mitnehmen, jeweils am MO, MI & Fr**  
**Frisches Brot aus der Holzofenbäckerei Jeuss**

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



# GUT ZU WISSEN

## Deklaration unserer Speisen

Produkte	Herkunft	Lieferanten
Gemüse, Früchte, Nüsse	CH & EUR	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Früchte (saisonal)	CH	Guglerahof, Rechthalten
Kalbs-, Rind- & Schweinefleisch	ausschliesslich CH	Metzgerei Aeberhard, Ried und Mérat & Cie. AG, Bern
Geflügel	ausschliesslich CH	Mérat & Cie. AG, Bern
Lachs	NOR; Atlantik	Mérat & Cie. AG, Bern
Weitere Fleischerzeugnisse	ausschliesslich CH	Aeberhard, Mérat & LeShop.ch
Milchprodukte	CH	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Käse Mischung Guglera	CH	Käserei Eichholz, Giffers
Galmizer Käse Mischung	CH	Käserei Galmiz, Galmiz
Frozen Yoghurt	CH	joli mont, Thun
Grana Padano Riserva Hartkäse	ITA	LeShop.ch
Hartweizengries Pasta	ITA	Colacchio Food, Italien
Reis	GRE	Transgourmet AG
Risotto	ITA	Transgourmet AG
Pestos	CH	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Pilze	CH & EUR	Laubscher's Vitalpilze, Kappelen**
Convenience Erzeugnisse	CH & EUR	Transgourmet AG und LeShop.ch

\*BioGarten Seeland AG: ausschliesslich zertifizierte Bio Produkte

\*\*Laubscher's Vitalpilze: zertifizierte Bio Produkte

Ein Grossteil unserer Lieferanten arbeiten im Sinne von Slow Food® CH.

*Uns ist eine offene & ehrliche Transparenz sehr wichtig!  
Erscheint Ihnen etwas Unklar oder haben Sie sonst Fragen, wenden Sie sich bitte an uns.  
Wir geben Ihnen fachkundig Auskunft.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren wir Sie gerne.*

## Praktisch

### Essen zum Mitnehmen: 20% Rabatt

Alle vorrätigen Gerichte bieten wir warm, gekühlt oder tiefgefroren zum Mitnehmen an.  
Wir verwenden wiederverwertbare Glasgefässe und verlangen dafür  
ein Depot von fünf Franken.

**Vorbestellungen nehmen wir gerne entgegen:**

☎ 026 418 93 96



# Kalte Getränke

<b>Mineral und Süssgetränke</b> Mineralwasser mit Kohlensäure Rivella rot Coca Cola, Coca Zero	je 50cl	CHF	5.00
Orangensaft Michel Premium Hahnen-Wasser, gekühlt in der Karaffe; offeriert	20cl	CHF	5.00
<b>BIO Süssmost</b> (Belpberg) Natürlicher Most vom Bio-Hofmatt, Familie Ramser	50cl	CHF	5.00
<b>Ramseier Suure Moscht</b> (CH) Klar, in der Bügelflasche; mit oder ohne Alkohol	49cl	CHF	5.00
<b>Mojo</b> (CH) Erfrischungsgetränk <b>mit</b> Kohlensäure Pomegranate (Granatapfel), Mandarine oder Grapefruit  Erfrischungsgetränk <b>ohne</b> Kohlensäure Dragonfruit (Drachenfrucht), Mango Peach, White Tea Blueberry, Green Tea Mint.	je 50cl	CHF	5.00

# Warme Getränke

<b>Kaffee "Don George"</b> Aus traditionellem Röstbetriebe in Graubünden. Alle Bohnen werden mit grösster Sorgfalt in einem Aufwendigem Trommel-Röstverfahren geröstet.	CHF	4.50
<b>Café creme</b> - der Traditionelle		
<b>Espresso</b> - der Muntermacher		
<b>Schale</b> - die Verführerin		
<b>Cappuccino</b> - der Schaumgekrönte		
<b>Latte Macchiato</b> - der Trendige		
<b>Eilles-Tee</b> für die gemütliche Auszeit 16 verschiedene Sorten, siehe Eilles Tee Karte.	CHF	4.50
<b>Milchgetränke heiss oder kalt</b> Schokolade oder Ovomaltine.	CHF	5.00



# Apéro Getränke

## Alkoholfrei

**San Bittè** Bitteres Getränk, das verdünnt oder mit Zitrus Säften vorzüglich zu geniessen ist. 9.8cl CHF 4.50

---

**SECCO Bianco by Rimuss** Im Sektglas. 10cl CHF 4.80  
Apéro Getränk aus Traubensaft und entalkoholisier- Piccolo 20cl CHF 8.40  
tem Wein. **Spritzig**, weniger süss.  
Helles Gelb, Düfte nach Muskat-Trauben und Zitrusfrüchten.

---

**SECCO Rosato by Rimuss** Im Sektglas. Flasche 75lcl CHF 21.00  
Apéro Getränk aus Traubensaft und entalkoholisier-  
tem Wein. **Fruchtig**, weniger süss.  
Lachsrosa, Düfte nach Pfirsich, Hibiskus, Rosen, Veilchen,  
Himbeeren und Wassermelonen.

---

**Bio Rimuss** Prickelnder Edeltraubensaft. Flasche 75cl CHF 14.50  
In Champagner-Flasche: Das Lieblingsgetränk der Kinder.

---

## mit Alkohol

**Astoria Bio-Prosecco "Gaggiandre"** Im Sektglas. 10cl CHF 5.50  
Apéro-Getränk aus zwei Gärungen im Druck-Tank. Flasche 75cl CHF 33.00  
**Fruchtig**, typisches "Prosecco" Aroma.  
Helles Strohgelb, fruchtbetont und angenehme Säurebalance.

---

**Aperol Spritz** Prosecco und Aperol mit 10cl CHF 6.50  
Einem Spritzer Soda. Im Weissweinglas und mit Eiswürfeln.

---

**Campari** Der Klassiker. 10cl CHF 6.50  
Campari Soda, Mit Galmizer Wasser oder Campari Orange.

---

## Weine

Wir verfügen über eine vielfältige Auswahl an ausgewählten Weinen, sei es aus der Region, der Schweiz oder aus anderen Destinationen Europas.

**Einzelheiten finden Sie in unserem separaten Wein-Journal**

---



# Biere

von der visionären Freiburger Biermanufaktur mit Braumeister Uwe Siegrist

**La Patriote** 33cl CHF 5.00  
Süffiges Lagerbier.

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

**Franziskus** 33cl CHF 6.00  
Herbes Altbier.

**Black IPA** 33cl CHF 6.00  
(Indian pale ale), das Spezielle.

**Ma biche** 33cl CHF 6.00  
Weizenbier.

## GUT TAGEN UND FEIERN

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

Geburtstagsfest, Familienfeier, Vernissage, Künstlerauftritt, GV, Sitzungen, Seminare, Firmenjubiläum, Vereinsanlass, etc. - wir setzen Ihre Wünsche um!

Auch an Abenden und Wochenenden.

Reservierungen bitte eine Woche im Voraus unter ☎ 026 418 93 96.



Speisesaal



Seminarraum / Festsaal



Gewölbekeller



Gartenterrasse



# deStarts-Freundeskreis und Sponsoren

## Das leistet die Stiftung deStarts

Viele Senioren, aber auch Menschen mit Beeinträchtigungen und stark Übergewichtige sind in der heutigen, schnelllebigen Gesellschaft oft überfordert. Die tägliche Körperpflege gestaltet sich schwierig, es droht soziale Isolation und Unzufriedenheit.

Die Stiftung deStarts ist mit Personen besetzt, die in der Lage sind, Unterstützung und Rat zu geben.



Mit Ihrer Mitgliedschaft leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zur Befähigung der Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen und Adipositas im Freiburger und Berner Seeland. Mit Ihrer Hilfe ermöglichen Sie uns Dienstleistungen anzubieten, die die Lebensqualität unserer Kunden/innen erhöhen.



Danke unseren Sponsoren & Freunden

**deStarts Stiftungsrat:** Beat und Gaby Fasnacht-Müller, Meyriez; Daniel Lehmann, Murten; Monika Eberhard, Kleinbödingen; 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.

# Erwachsenenbildung, die Spass macht

*Was sie schon immer wissen wollten.*

Datum	Thema	Redner
Donnerstag, 9. Mai 2019	<b>Streiflichter der Murtener Geschichte</b> Wie die alten Berner und Freiburger das Murtenbiet den Savoyern entrissen.	<b>Ueli Johner</b> Politiker, Geschichtskenner und Referent
Donnerstag, 06. Juni 2019	<b>Bequemes Essen - Convenience Food</b> Räumen wir mit potenziellen Irrtümern auf - was unsere Vorfahren bereits zu diesem Thema zu sagen hatten.	<b>Werner Reuteler</b> Eine Triologie an Themen, welche ihn seit Kindsbeinen, als Mitarbeiter eines Gastrobetriebes, als ehemaliger Fourier der Schweizer Armee und als Hausmann/-koch begleitet.
Donnerstag, 20. Juni 2019	<b>Schnelles / langsames Essen - Fast &amp; Slow Food</b> Schliesst das Eine das Andere aus? Ein Versuch, diesen Worthülsen in unserem Alltag einen sinnvollen, adäquaten Platz einzuräumen.	
Donnerstag, 4. Juli 2019	<b>Lebensmittelvergeudung - Food Waste</b> Mit weitreichenderen Folgen als nur das ärger- lich Sichtbare - für Medien ein regelmässiges Thema. Welches ist mein Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelvergeudung?	

## Ablauf

- 10:00 Eintreffen, Kaffee / Tee / Saft  
Im Restaurant Kantonsschild, Hauptstrasse 77, Galmiz
- 10:30 Begrüssung & 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 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)