



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, jedoch:
Offen für Gruppen ab 20 Erwachsenen, Reservation erforderlich

Kontakt Daten:


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.

 **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.

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

Mai-Verlosung
der Zufriedenheits-Umfrage:
Herzlichen Glückwunsch
Frau Renate Greuter
aus Murten

zum Gewinn von einem Gutschein
im Wert von CHF 100



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

Weisse und Grüne Bio-Spargeln (gemischt)		CHF	24.80
Mit Vinaigrette oder einer feinen Mayonnaise-Sauce			
Dazu Salzkartoffeln			
Portion Bündner Bio Rohschinken	50g	CHF	13.80
GUT ZU WISSEN: Dieser naturgetrocknete Rohschinken enthält kein Pökelsalz 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.			

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

La Pasta di Mamma Isa aus Kalabrien

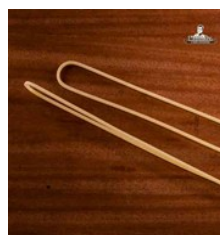
aus Hartweizengriess, wahlweise als



Fusilli



Penne Birigate



Spaghetti a la Chitarra



Trofie

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

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

Carbonara	klein	CHF	17.70
Mit Schinken, Speck, Rahm	normal	CHF	21.00

Nature	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

Mineral und Süssgetränke 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
BIO Süssmost (Belpberg) Natürlicher Most vom Bio-Hofmatt, Familie Ramser	50cl	CHF	5.00
Ramseier Suure Moscht (CH) Naturrüb, in der Bügelflasche; mit oder ohne Alkohol	49cl	CHF	5.00
Mojo (CH) Erfrischungsgetränk mit Kohlensäure Pomegranate (Granatapfel), Mandarine oder Grapefruit Erfrischungsgetränk ohne Kohlensäure Dragonfruit (Drachenfrucht), Mango Peach, White Tea Blueberry, Green Tea Mint.	je 50cl	CHF	5.00

Warme Getränke

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

Genussvoll und entspannt

Erwachsenenbildung, die Spass macht



tri-care[®] **santé** *Was sie schon immer wissen wollten.*

Datum	Thema	Redner
Donnerstag, 20. Juni 2019	Fast & Slow Food Schliesst das Eine das Andere aus? Ein Versuch, diesen Worthülsen in unserem Alltag einen sinnvollen, adäquaten Platz einzuräumen.	Werner Reuteler Eine Triologie an Themen, welche ihn seit Kindsbeinen, als Mitarbeiter eines Gastrobetriebes, als ehemaliger Fourrier der Schweizer Armee und als Hausmann/-koch begleitet.
Donnerstag, 4. Juli 2019	Food Waste Mit weitreichenderen Folgen als nur das ärgerlich Sichtbare - für Medien ein regelmässiges Thema. Welches ist mein Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelvergeudung?	

Ablauf

- 10:00 Eintreffen, Kaffee / Tee / Saft im Restaurant Kantonsschild
- 10:30 Begrüssung & Einführung zum Thema
- 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.

Kosten Erwachsenenbildung: kostenlos; Mittagessen und Getränke: effektive Kosten; Körperpflege und Entspannung: CHF 20 (Halbtag)

Neuer Event

Nachwuchs im Garten

Auf unserer Garten-Open-Air Bühne präsentieren wir ihnen Nachwuchs-Künstler. (ab 19 Uhr)

Dazwischen servieren wir ihnen diverse frisch zubereitete Slowfood-Spezialitäten. Bei schlechter Witterung im Saal.

Freitag, 21. Juni
Freitag, 5. Juli
Freitag, 16. August
Freitag, 13. September

weitere Infos unter
www.kantonsschild-galmiz.ch

Neuer Event

Dinner by Light

Grandioser Abend im 400 Jahre alten Kantonsschild-Keller in Galmiz.

Sie werden mit einem einzigartigen Bio-Gemüse/Brot/Genuss-Fondue (das sog. BGBGF) verwöhnt und erleben dazu ein unvergessliches Licht- und Ton-spektakel.

Jeweils am
Freitag- und
Samstag-Abend
ab dem 27. Sept. 2019.

weitere Infos unter
www.kantonsschild-galmiz.ch

