

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 öfters vorgekommen, dass alle Plätze ausgebucht waren und wir Gäste abweisen mussten. Damit wir Sie zuvorkommend und speditiv bedienen können, **sind wir für Ihre Reservationen sehr dankbar.**

Öffnungszeiten

Montag von 9 - 14 Uhr
Dienstag bis Freitag, von 9 - 14 Uhr und 18 - 22 Uhr.
Samstag von 18 - 24 Uhr.
Sonntag: Gruppen ab 20 Erwachsenen auf Reservation.


Kontakt


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


Das Kantonsschild-Team

Beat Fasnacht (Gastgeber),
Markus Meyer (Küchenchef),
Toj Lehmann (Küche),
Brigitte Ruch (Stv. Küchenchefin),
Barbara Hasan (Service)
Jonas Eberhard (Marketing & Kommunikation).

Das aufgestellte Team des Restaurants Kantonsschild bedient Sie gerne mit frischen und köstlichen Gerichten aus unserer 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 und 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.

Monatliche Verlosung der Zufriedenheits-Umfrage:

Dem Gewinner winkt
1 Flasche SELECTION PIERRE
Diana x Chambourcin 2013, AOC SH

Biologisch angebaut, vegan vinifiziert und
24 Monate in französischen Barriques gereift.

Suppen

Bündner Gerstensuppe (CH)	JETZT NEU	2 dl	6.80
Mit Bündnerfleisch-Würfeli zubereitet.			
Kartoffel-Gemüsesuppe (regional)		2 dl	6.80
Eine cremige Delikatesse mit Gemüse aus dem Grossen Moos.			
Thai Green Curry mit Limonengras (Asien)		2 dl	6.80
Exotisch und wunderbar im Geschmack.			

Salate

Gemischter Bio-Salat (regional)	klein	6.70
Gemischter Salat mit Gemüsestreifen.	gross	9.60
Bio Fitness-Teller (regional)	mit Poulet	22.20
Gemischter Salat mit Poulet, Soja, Tofu oder einem Schnitzel.	mit Soja	22.20
	mit Tofu	22.20
	mit Schnitzel	26.80



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

Vorteilhaft

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

Original Thai



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

28.60

auch **vegetarisch** oder **vegan** erhältlich: Mit Tofu oder Soja-Geschnetzeltem oder mit Bio Gemüse.

Leicht süsslich und sehr schmackhaft, mit Reis.

Wahlweise: mild, medium, scharf.

Bio Pasta "Slow Food"

"Pasta di Mamma Isa" / "Aemisegger Teigwaren" (IT und CH).
Slow Food zertifiziert.

Wahlweise als:



Fusilli



Penne Birigate



Spaghetti



Pesto Verde

Basilikumblätter, gepresste Knoblauchzehen, Salz, Pinienkerne, Grana Padano Riserva Hartkäse (Italien, nicht Bio), Olivenöl.

klein	16.50
normal	19.80

Pesto Rosso

Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Salz, Pinienkerne, Grana Padano Riserva Hartkäse (Italien, nicht Bio), 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

Beliebtes aus der Friteuse

Pommes Frites oder Mais-Frites oder Rösti-Frites	klein	5.70
	normal	8.40

Die Kartoffeln kommen aus der Schweiz, Mais aus Südamerika; alle Produkte werden in der Schweiz verarbeitet.

Les gratins – mit Guglera Käse

Spätzli mit Steinpilzen (CH, EU)	22.20
---	-------

Mit der Guglera-Käsemischung überbacken und gebratenen Steinpilzen dekoriert.

Äplermagronen (regional)	20.60
---------------------------------	-------

Mit der Guglera-Käsemischung überbacken; mit Kartoffeln, Äpfeln und knusprig gebratenen Speckstückli.

Galmizer Käsekuchen & Salat (regional)	19.00
---	-------

Mit einer Käsemischung der Galmizer Käserei.

Unsere Evergreens

Käseschnitte „Guglera“ (Käserei Eichholz, Giffers)	17.80
---	-------

Mit oder ohne knusprig gebratenen Speckstückli.

Blätterteig-Pastetli (CH)	ohne Pommes	13.80
	mit Pommes	18.20

Mit frischen Pilzen an einer sämigen Sauce, je Stück.

Paniertes Schweinsschnitzel (regional)	klein	21.50
	normal	25.80

Mit Pommes Frites.

Poulet-Brust (regional)	26.20
--------------------------------	-------

Mit Kräuterbutter und Pommes Frites.

Lachstranche an Zitronen-Dillsauce (NOR)	26.40
---	-------

Mit Reis (Italien) und Gemüse (regional).

Rinds-Eckstück Filet (regional)	29.50
--	-------

Mit Kräuterbutter und Pommes Frites.

Hausgemachtes Schweins-Cordon-Bleu	1 Stück (100g)	23.40
	2 Stück (200g)	29.50

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

Als Beilage, kleiner gemischter Bio Salat	5.00
---	------

INNOVATION:

Bio Gemüse-Fondue

“Kantonsschild”

Guglera Käse Hausmischung

Gruyère AOP

Vacherin AOP

Aergera



mit **sechs saisonalen Bio-Gemüsesorten**,
fünf Gemüsebrotsorten aus der Holzofenbäckerei Jeuss
und **zehn Zutaten** / Gewürze, Kräuter, Mandeln und Speck.

200g / Person

CHF 29.00

CHF 26.00 (Senioren)

Ab 4 Personen (auf Vorbestellung)

Les Desserts

Frozen Yogurt – joli mont (CH)

(inkl. Topping)

Himmlisch leichtes Joghurt-Eis. Bio Suisse.

klein 4.60

Toppings: Aronia-Quitten*, -Birne*, -Mirabelle*, Quitten*,
Johannisbeer*, Erdbeer, Caramel, Schokolade
(*von unserem Guglerahof, in Bio Qualität)

normal 6.80

Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen (regional)

nature 6.50

Mürbeteig mit leckerer Apfelwürfelfüllung.

mit Doppelrahm 9.50

mit Frozen Yogurt 9.50

Coupe Kantonsschild

JETZT NEU

9.50

Bestes Vanilleglace mit warmem Beerenmix.

Herrliches Mango-Passionsfrucht-Mousse

6.50

auf Bisquit-Boden

JETZT NEU

Serviert im Glas.

Ofenhaus-Meringues

JETZT NEU

2 Meringues, mit Doppelrahm.

7.80

1 Meringue, mit Doppelrahm.

6.50

2 Meringues, mit Doppelrahm und 2 Kugeln Vanille-Eis oder Frozen Yogurt

11.80

1 Meringue, mit Doppelrahm und 1 Kugel Vanille-Eis oder Frozen Yogurt

8.50

Gruyère AOP, Käserei Eichholz (Giffers)

8.50

Ein Stück Natur rund um die Guglera; mit Nüssen, getrockneten
Aprikosen und Aronia-Quitten Paste.

Gut zu wissen - Deklaration der Speisen

Produkte	Herkunft	Lieferanten
Gemüse, Früchte, Nüsse	CH & EUR	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Früchte	CH	Guglerahof, Rechthalten
Kalbs-, Rind- & Schweinefleisch	CH	Metzgerei Aeberhard, Ried und Mérat & Cie. AG, Bern
Geflügel	CH	Mérat & Cie. AG, Bern
Lachs	NOR; Atlantik	Mérat & Cie. AG, Bern
Weitere Fleischerzeugnisse	CH	Aeberhard, Mérat und 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	ITA	LeShop.ch
Hartweizengries Pasta	ITA	Colacchio Food, Italien
Bio Teigwaren	CH	Aemisegger, Rorschach*
Reis	GRE	Transgourmet AG
Risotto	ITA	Transgourmet AG
Pesto	CH	BioGarten Seeland AG, Müntschemier*
Pilze	CH & EUR	Laubscher's Vitalpilze, Kappelen*
Convenience Erzeugnisse	CH & EUR	Transgourmet AG und LeShop.ch

*Bio zertifiziert

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, **Allergene** usw.

Beliebt

zum Mitnehmen

jeweils am Mo., Mi. & Fr.:

**Halbweiss- oder Ruchbrot
aus der Holzofenbäckerei Jeuss**

250 g CHF 2.50 / 500 g CHF 3.90

Praktisch

Essen zum Mitnehmen: 20% Rabatt

Alle vorrätigen Gerichte bieten wir warm, gekühlt oder tiefgefroren zum Mitnehmen an.

Depot für wiederverwertbare Glasgefässe CHF 5.00

Vorbestellungen: 026 418 93 96

Kalte Getränke

Mineral und Süssgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl	5.00
Rivella rot	50 cl	5.00
Coca Cola oder Coca Cola Zero (45cl)	45 cl	5.00
Orangensaft Michel Premium	20cl	5.00
Hahnen-Wasser , gekühlt in der Karaffe; offeriert.	1 Karaffe	gratis

BIO Süssmost (Belpberg)	50 cl	5.00
Natürlicher Most vom Bio-Hofmatt, Familie Ramser.		

Mojo (CH)	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.	

Apéro-Getränke

Alkoholfrei

San Bittèr	9.8 cl	4.50
Bitteres Getränk, das verdünnt oder mit Zitrus Säften vorzüglich zu geniessen ist.		
Secco Bianco by Rimuss	10 cl	4.80
Alkoholfrei.	20 cl	8.40
Apéro-Getränk aus Traubensaft und entalkoholisiertem Wein. Spritzig , weniger süss. Helles Gelb, Düfte nach Muskat-Trauben und Zitrusfrüchten.		
Secco Rosato by Rimuss	75 cl	21.00
Alkoholfrei. Apéro-Getränk aus Traubensaft und entalkoholisiertem Wein. Fruchtig , weniger süss. Lachsrosa, Düfte nach Pfirsich, Hibiskus, Rosen.		
Bio-Rimuss	75 cl	14.50
Alkoholfrei. Prickelnder Edeltraubensaft: Das Lieblingsgetränk der Kinder.		

Mit Alkohol

Astoria Bio-Prosecco "Gaggiandre"	10 cl	5.50
Alkoholhaltig. Fruchtig , typisches "Prosecco" Aroma. Helles strohgelb, fruchtbetont und angenehme Säurebalance.	75 cl	33.00
Aperol Spritz	10 cl	6.50
Alkoholhaltig. Aperol und Prosecco mit einem Spritzer Soda. Im Weissweinglas und mit Eiswürfeln.		
Campari	10 cl	7.50
Alkoholhaltig. Der Klassiker. 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

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 (India pale ale), das Spezielle	33 cl	6.00
Ma biche Weizenbier	33 cl	6.00

GUT TAGEN UND FEIERN

Reservieren Sie das Kantonsschild für Ihr Weihnachtsessen, Ihren ganz persönlichen Anlass oder ein Seminar (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



Seminar- und Festsaal



Rundbogenkeller



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.



Garage Touring AG / SA
Murten/ Morat



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, Rechthalten

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

Ihre Sicherheit ist uns wichtig!





**SAFETY IN
HYGIENE®**

Ihre Sicherheit ist uns wichtig!

Hygiene-Kontrolle im Restaurant zum Kantonsschild.

Anfangs Februar 2020 haben wir uns wieder einer freiwilligen, rigorosen Hygiene-Kontrolle unterziehen lassen. Die guten Resultate führten dazu, dass uns das Safety in Hygiene Zertifikat der Almedica AG verliehen wurde.

Corona-Virus - Das BAG empfiehlt:

Bei Fieber und Husten zu Hause bleiben, Hände gründlich waschen, Hände schütteln vermeiden, in Papiertaschentuch oder Armbeuge husten und niesen, Abstand halten.

Dies gilt auch bei uns im Kantonsschild. Bitte benützen Sie die Händedesinfektionsgeräte bei der Treppe zum WC und halten Sie sich an die aktuellsten Empfehlungen des BAG.

**SAFETY IN
HYGIENE®**

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

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

R. Bertschy
Rolf Bertschy
Auditor, Almedica AG

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

ALMEDICA
MONITORING & SAFETY IN HYGIENE

Almedica AG - Hauptstrasse 76 - 5205 Galmiz
026 272 20 90 - almedica.ch - info@almedica.ch

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