



Biologische Produkte aus der Region unserer Gesundheit und Umwelt zuliebe!

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie an unserem Ort der Geselligkeit
und Gastfreundschaft ganz herzlich willkommen zu heissen.

Seit dem 20. September 1735 besitzt das Kantonsschild das Pintenrecht. Es
ermächtigt den Inhaber Getränke auszuschenken und über die Gasse zu verkaufen.

Wir offerieren unseren SeniorPlus Teilnehmenden und AHV-Senioren
15% Rabatt auf Ihr Essen.

Geburtstagskinder erhalten ihr Essen gratis

Reservationen

026 418 93 96

www.kantonsschild-galmiz.ch
office@kantonsschild-galmiz.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 10 - 14 Uhr

Für Gruppen ab 25 erwachsenen Personen
(Geburtstage, GV's, Weihnachtsessen, etc.)

öffnen wir (fast) immer!

Beat Fasnacht gibt Ihnen gerne Auskunft

Adresse

**Restaurant zum Kantonsschild
Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz**



Bio-Restaurant zum Kantonsschild

Herzlich Willkommen

BIO & GESUND

Unser Bio-Restaurant zum Kantonsschild steht für gesunde und regionale Küche. Seit dem 13. Januar 2023 sind wir das erste Restaurant in der Schweiz, das von Bio Suisse zertifiziert wurde. Die zwei Sterne bedeuten, dass mindestens 70 % all unserer Produkte aus biologischem Anbau stammen.



DER UMWELT ZULIEBE

Slow Food

Die Mitglieder von Slow Food verknüpfen den Genuss hochwertiger Lebensmittel mit dem Engagement für ein ökologisch und sozial verantwortliches Lebensmittelsystem.



Zu Ihren Diensten

Unser Bio-Restaurant-Team besteht aus Markus und Toj, die sich in der Küche um die fachmännische Zubereitung unserer Gerichte kümmern, sowie Kerstin und Vicky die Sie herzlich gerne bedienen. Fürs ganze Rundherum mit Administration, Buchhaltung, Wäsche und Hygiene sind Richard, Lek und Jacqueline - sowie für die gesamte Betriebsleitung - Beat zuständig. Sollte trotz unseren Bemühungen etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so sind wir über konstruktive Rückmeldungen sehr dankbar. Wir wünschen Ihnen wunderbare Momente der Freude und des Genusses und freuen uns sehr, dass Sie da sind! **E Guete!**





SUPPEN & SALATE

mit regionalem Gemüse aus dem Seeland



Gemüse-Cremesuppe



Gemischter Salat



Gemischter Salat mit
Beilage

SUPPEN

Kürbis-Cremesuppe (2dl) CHF 13.00
Mit Kürbiskernöl und Kernen

Gemüse-Cremesuppe (2dl) CHF 13.00
Eine Auswahl aus dem Grossen Moos

**Thai Green Curry mit
Limonengras (2dl)** CHF 13.00

SALATE

(wahlweise italienische oder französische Sauce)

Menüsalat CHF 9.00

Grüner Blattsalat CHF 11.00

Gemischter Salat CHF 13.00

Gesund durch den Winter CHF 25.00

Nur gemischter Salat oder kleiner gem. Salat
mit Pommes, wahlweise mit:

- Planted Wienerschnitzel (110g) nicht Bio
- Planted Crispy Chicken (120g) nicht Bio
- Chicken Nuggets (120g)
- See-Lachs Knusperli (120g) nicht Bio



HAUPTGÄNGE

Menü



Carbonara

PREMIUM PASTA VON INGREDIENZA

Frisch, raffiniert und bekömmlich

Premium Ravioli

CHF 25.00

Steinpilz-Frischkäse Rondellen
im Eierteig mit Olivenöl,
Pinienkerne und Alp Sbrinz AOP

Carbonara

Klein

CHF 24.50

Schinken (CH), Speck (CH),

Normal

CHF 28.50

Rahm, Knoblauch (15-20 Min. Wartezeit)

EXOTISCH

Rotes Original Thai-Curry

CHF 35.00

mit Reis, dazu wahlweise Poulet oder planted Chicken,
und Gemüse.

Nur mit Gemüse

CHF 32.00

mild, medium oder scharf gewürzt



Rotes Thai-Curry

4 Stück Vegi-Frühlingsrollen mit Salat

CHF 25.00

Handmade by Toj mit süss-sauer Sauce



Vegi Frühlingsrollen

KNUSPRIG HEISS

Pommes Frites, Mais Frites

Klein

CHF 9.50

oder Rösti Frites

Normal

CHF 14.00

Seite 2

HAUPTGÄNGE



Guglera-Chäschüechli



Kalbsleber



Eglifilet Meunière

Unsere «KLASSIKER»

Chäschüechli, das Beste der Schweiz (Gault&Millau) CHF 25.00
dazu gemischter Salat

Suure Mocke à la mode de Markus CHF 29.00
mit Kartoffelstock und Rotkraut

Blätterteig-Pastetli 1 Stück CHF 21.00
2 Stück CHF 29.50

mit einer Bio-Pilzmischung
an einer cremigen Sauce
Zuschlag mit Pommes Frites CHF 7.00

Kalbsleber geschnetzelt mit Röesti CHF 39.00
mit kleinem gemischtem Salat

Cordon Bleu (Schwein)
mit Pommes und kl. gem. Salat
1 Stück CHF 29.00
2 Stück CHF 36.00

Premium-Eglifilet meunière
mit Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Reis
dazu Tartarsauce
Kleine Portion (140 g) CHF 34.00
Normale Portion (200 g) CHF 39.00



DESSERT für die Süßen unter uns



Kantonsschild Café



Vacherin-Glacé



Grossmüettis Schoggichueche

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Kantonsschild Café CHF 15.00
ein Café, Espresso, Latte Macchiato oder Tee,
zusammen mit drei feinen Mini-Desserts, je
nach Saison. Lassen Sie sich überraschen!

Vacherin-Glacé Maison CHF 13.00
mit feinem Schlagrahm, diverse Aromen

Grossmüettis Schoggichueche CHF 9.50
einfach bombastisch (enthält Haselnüsse)
mit 1 Kugel Vanilleglace CHF 13.50

Meringues
mit Doppelrahm
1 Meringue CHF 9.50
2 Meringues CHF 13.50

Meringue «uno» CHF 14.50
eine Meringue, eine Kugel Vanilleeis und
Doppelrahm

Meringues «duo» CHF 16.50
zwei Meringues, zwei Kugeln Vanilleeis und
Doppelrahm



GETRÄNKE



Süssmost vom Guglerahof



Diverse Sorten Eistee

KALTE GETRÄKE (ohne Alkohol)

Bio Süssmost, Ernte 2024 3dl CHF 3.00
Naturtrüb, pasteurisiert aus 5dl CHF 5.00
Hochstamm-Apfelbäumen vom
Guglerahof

Limonade Holderhof (5dl) CHF 6.00
Holunderblüten, Pink-Grapefruit oder Zitrone,
Apfelschorle

**Coca-Cola, Zero, Rivella rot,
Ice Tea (div. Sorten)** 5dl CHF 6.00

Mineralwasser 5dl CHF 6.00
1L CHF 10.00

Galmizer Wasser 1L CHF 5.00

BIER

La Patriote*, Lager (3.3dl) CHF 6.00

BIER, Bio ohne Alkohol

Lammsbräu, Lager CHF 6.00

Ginger Beer Bottoms Up CHF 6.00

Riedenburger Dinkel-Radler CHF 6.00



APÉRO - WEINE - SCHAUMWEINE



Apéro-Getränke



Weine im Offenausschank

APÉRO-GETRÄNKE

San Bitter (9.8cl)	CHF 6.00
Hugo	CHF 9.00
Aperol Spritz , mit Prosecco, 9%	CHF 9.00
Martini weiss	CHF 7.00
Cynar oder Campari mit Jus, Ricard	CHF 9.00

WEINE OFFENAUSSCHANK

Vully Chasselas	10cl CHF 6.00
Weiss, Le petit Château, Môtier (CH)	50cl CHF 25.00
Pinot Gris – Demeter	10cl CHF 6.00
Weiss, Le petit Château, Môtier (CH)	50cl CHF 25.00
Rouge d'Assemblage 2021	10cl CHF 6.00
Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH)	50cl CHF 25.00
Gamay 2021	10cl CHF 6.00
Rosé, Domaine des Faverges St. Saphorin	50cl CHF 25.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Astoria Cuvée DOC	20cl CHF 13.00
DOC Treviso, Tenuta (IT)	
Prosecco Astoria «Gaggiandre»	75cl CHF 47.00
DOC Treviso, Tenuta (IT)	
Cüpli Prosecco	10cl CHF 9.00
Rimus Bianco Sparkling Dry	20cl CHF 9.00



In Zusammenarbeit mit unseren ausgewählten Weinbauern aus der Region und Lieferanten bieten wir Ihnen ein ausgewogenes Sortiment von biologisch-nachhaltig produzierten Weinen an.

FLASCHENWEINE, 75cl



Chasselas – Réserve (3)	CHF 56.00
Weiss, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 12.2%	
Pinot Noir (2)	CHF 49.00
Rot, Le petit Château, Môtier (CH), 13%	
Merlot, le merläu (4)	CHF 59.00
Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 14%	
Syrah, la syrah (5)	CHF 59.00
Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 13%	

In unserem Keller befinden sich noch einige Flaschen Bio-Wein aus dem Ausland. Kerstin informiert Sie gerne



W A R M E G E T R Ä N K E und Digéstifs.



Traditionelle Cafés

Café Crème CHF 5.00
der Traditionelle

Espresso CHF 5.00
der Muntermacher

Schale CHF 5.00
die Verführerin

Cappuccino CHF 5.00
der Schaumgekrönte

Latte Macchiato CHF 5.00
der Trendige



Verschiedene Digestifs

Tee von «Eilles» CHF 5.00
verschiedene Sorten, fragen sie nach unserer
Teekarte

Heisse Schokolade / Ovomaltine CHF 6.00
mit Milch

DIGESTIF

Grappa di Barolo, CHF 8.00
Calvados Biohof Guglera CHF 8.00
Marc Monin CHF 8.00



DEKLARATION FLEISCH UND FISCH – BACKWAREN etc.

Allergien

Rindfleisch	Biohof Guglera in Giffers Bio Metzgerei Wegmüller, Bern
Schweinefleisch	Bio Metzgerei Wegmüller, Bern
Kalbsleber	Bio Metzgerei Wegmüller, Bern
Poulet	COOP, Bio
Eglifilet	Localfisch AG Aquakultur in Lyss
Bio-Holzofenbrot	Biohof Guglera in Giffers
Bio Buttergipfel	Hiestand AG, Märstetten
Bio Süessmost	Biohof Guglera in Giffers

Allergien

Bitte informieren Sie unser Personal, wir beraten Sie gerne!