



Bio-Restaurant zum Kantonsschild



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.
Flohmarkt im Rundbogenkeller – für einen Besuch bitte Kerstin fragen.

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 - 15 Uhr

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

öffnen wir (fast) immer!

Markus Meyer oder Beat Fasnacht geben Ihnen gerne Auskunft.

Adresse

Bio Restaurant zum Kantonsschild

Hauptstrasse 77, 3285 Galmiz



Bio-Restaurant zum Kantonsschild

Herzlich Willkommen

BIO & GESUND

Seit unserer Eröffnung am 15. Februar 1985 sind wir als Pioniere eng mit der Entwicklung des biodynamischen Landbaus verbunden. Schon damals war **Dr. Hans Müller, als Gründer der Bio-Gemüse AVG** in Galmiz, regelmässig in unserem Restaurant anzutreffen und hat uns nachhaltig geprägt. Seit 2007 ist der Bio Landwirtschaftsbetrieb Guglerahof in Giffers (Lieferant von vielen Bio-Produkten) im Besitz unserer Familie und wurde 2023 von Christoph und Moni Fasnacht übernommen. Unser Bio-Restaurant steht für gesunde und regionale Küche.

DER UMWELT ZULIEBE

Slow Food

Slow Food stellt die Verbindung zwischen Ethik und Genuss dar. Die Bewegung setzt sich ein für den Schutz der biologischen Vielfalt und für die Herstellung von Lebensmitteln unter fairen Bedingungen. Slow Food will dem Essen seine kulturelle Würde zurückgeben und die Geschmackssensibilität fördern.

Es wäre super, wenn Sie Mitglied von Slow Food Fribourg werden könnten.

Mehr unter: <https://www.slowfood.ch/de/convivium/fribourg>



Zu Ihren Diensten

Unser Bio-Restaurant-Team besteht aus Markus, Toj und Werner (Aushilfe), die sich in der Küche um die fachmännische Zubereitung unserer Gerichte kümmern, sowie Kerstin, Vicky und Fränzi (Aushilfe) die Sie herzlich gerne bedienen. Fürs ganze Rundherum mit Administration, Buchhaltung, Wäsche und Hygiene sind Richard, Lek und Jacqueline und für die Events Monika und Karin - 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

Saison*-Cremesuppe (2dl) CHF 13.00

- Bitte Kerstin oder Markus fragen

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

Saison-Salatteller mit... CHF 25.00

grosser gemischter Salat ohne Pommes, oder
kleiner gem. Salat mit Pommes, wahlweise mit:

- Planted (pflanzenbasiert) Schnitzel (110g) nicht Bio 🌱
- Planted Crispy Strips (120g) nicht Bio 🌱
- Chicken Nuggets (120g) Bio
- 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),
Rahm, Knoblauch (15-20 Min. Wartezeit)

Normal

CHF 28.50

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

Saison-Special

Bio Schwarzwurzel-Gratin, Biohof Känel aus Galmiz

CHF 31.00

mit dem würzigen Guglerahof Bio Alpkäse

und einer Bio-Bauernbratwurst, dazu Pommes oder Reis.

4 Stück Vegi-Frühlingsrollen mit Salat

CHF 25.00

Handmade by Toj mit süss-sauer Sauce

KNUSPRIG HEISS

Pommes Frites, Mais Frites

Klein

CHF 9.50

oder Rösti Frites

Normal

CHF 14.00



Rotes Thai-Curry



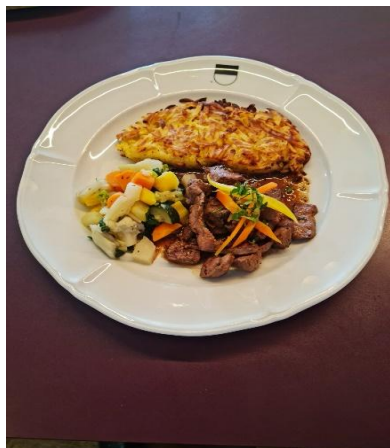
Vegi Frühlingsrollen



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 feinem 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
und kleinem gemischtem Salat

Cordon Bleu hausgemacht (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 Schlagrahm

1 Meringue

CHF 9.50

2 Meringues

CHF 13.50

Meringue «uno»

CHF 14.50

eine Meringue, eine Kugel Vanilleeis und
Schlagrahm

Meringues «duo»

CHF 16.50

zwei Meringues, zwei Kugeln Vanilleeis und
Schlagrahm



GETRÄNKE



Süssmost vom Guglerahof



Diverse Sorten Eistee

KALTE GETRÄNKE (ohne Alkohol)

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

Limonade/Eistee Holderhof bzw. Vivitz (5dl)	CHF 5.00
Pink-Grapefruit/Schorle Apfel-Holunder Eistee Früchte, Pfirsich, Zitrone Classic oder Apfelminz	

Coca-Cola, Zero, Rivella rot,	5dl	CHF 5.00
--------------------------------------	-----	----------

Mineralwasser	5dl	CHF 5.00
	1L	CHF 10.00

Galmizer Wasser	1L	CHF 5.00
------------------------	----	----------

BIER, Bio mit Alkohol

Lammsbräu, Lager (3.3dl)	CHF 6.00
Bio Euelbräu Panaché Zitrone-Limette	CHF 6.00

BIER, Bio ohne Alkohol

Lammsbräu, alkoholfrei	CHF 6.00
Ginger Beer, Thomas Henny (nicht Bio)	CHF 6.00
Riedenburger Dinkel-Radler	CHF 6.00



APÉRO - WEINE - SCHAUMWEINE

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/Flasche



Vully Céleste 2023 , Chasselas&Pinot Gris	10cl	CHF 6.00
Weiss, Cave Guillod SA, Praz-Vully (CH)	70cl	CHF 36.00

Sauvignon Blanc 2023	10cl	CHF 7.00
Weiss, Cave Guillod SA, Praz-Vully (CH)	70cl	CHF 48.00

Rouge d'Assemblage 2023	10cl	CHF 6.00
Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH)	50cl	CHF 25.00

Pinot Noir 2023	10cl	CHF 6.50
Rot, Cave Guillod SA, Praz-Vully, 13%	70cl	CHF 39.00

Rosé du Vully 2024	10cl	CHF 6.00
Rosé, Cave Guillod SA, Praz-Vully (CH)	70cl	CHF 36.00

Prosecco Astoria Cuvée DOC	20cl	CHF 13.00
-----------------------------------	-------------	------------------

Prosecco Astoria «Gaggiandre»	75cl	CHF 47.00
--------------------------------------	-------------	------------------

Cüpli Prosecco	10cl	CHF 9.00
-----------------------	-------------	-----------------

Rimus Bianco Sparkling Dry	20cl	CHF 7.00
-----------------------------------	-------------	-----------------



In Zusammenarbeit mit unseren Weinbauern aus der Region (Cave Guillod SA, AOC Vully und dem Vignobles de l'état de Fribourg, Domaine des Faverges), bieten wir Ihnen ein ausgewogenes Sortiment von biologisch-nachhaltig produzierten Weinen an.

Wir unterstützen unsere regionalen Bio Produzenten!

FLASCHENWEINE, 75/70cl

Chasselas – Réserve, 75cl CHF 37.00

Weiss, Domaine des Faverges St. Saphorin, 12.2%

Dieser Chasselas ist ausgewogen, lang im Gaumen und endet auf einer angenehm würzigen Note, die für das Terroir von Faverges typisch ist.

Gaïa 2022, 70cl CHF 48.00

Rot, Cave Guillod SA, Praz-Vully, 13.5%

Eine Assemblage der Rebsorten Gamaret, Garanoir und Divico. Sein tiefes Rubinrot enthüllt ein berauschendes Bouquet aus Gewürzen und roten Früchten, während seine reiche und cremige Textur in ein exquisites würziges Finale übergeht.

Merlot 2022, 70cl CHF 39.00

Rot, Cave Guillod SA, Praz-Vully, 13.5%

Der Merlot du Vully zeichnet sich durch seine delikaten Aromen von roten Früchten wie Himbeere und Kirsche aus, die durch subtile Noten von süßen Gewürzen und Schokolade ergänzt werden.

Syrah, la syrah, 75cl CHF 59.00

Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 13%

Der Syrah entfaltet in den Faverges zugleich fruchtige und würzige Aromen – mit schöner Konzentration, Geschmeidigkeit, aber auch Charakter.





Warme Getränke und Digéstifs.



Traditionelle Cafés

Café Crème

der Traditionelle

CHF 5.00

Espresso

der Muntermacher

CHF 5.00

Schale

die Verführerin

CHF 5.00

Cappuccino

der Schaumgekrönte

CHF 5.00

Latte Macchiato

der Trendige

CHF 5.00

Tee von «Eilles»

verschiedene Sorten, fragen sie nach unserer Teekarte

CHF 5.00

Heisse Schokolade / Ovomaltine

mit Milch

CHF 6.00

Digéstif

Grappa di Barolo,

Calvados Biohof Guglera

Marc Monin

CHF 8.00

CHF 8.00

CHF 8.00



Verschiedene Digestifs



DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

PRODUKT	HERKUNFT	LIEFERANT
Schwein-, Kalb-, Lammfleisch	CH	Bio Metzgerei Wegmüller, Bern
Rindfleisch	CH	Bio Metzgerei Wegmüller, Bern Biohof Guglera, Giffers
Pouletbrust	CH	Coop Naturaplan
Eglifilet	CH	Aquakultur Lyss
Seelachsknusperli	EAT	Fanggebiet Tansania
Bio Holzofenbrot	CH	Biohof Guglera, Giffers
Übrige Backwaren	CH	Fredy's AG, Baden Eigenproduktion
Bio Süssmost	CH	Biohof Guglera, Giffers
Gemüse, Salate, Früchte	CH / EU	Mercato bio:logique, Kerzers
Milchprodukte	CH	Horai AG, Fraubrunnen Bio Partner AG, Seon
Getreideprodukte	CH / EU	Horai AG, Fraubrunnen Bio Partner AG, Seon

ALLERGIEN

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal, wir beraten Sie gerne!