



## **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](http://www.kantonsschild-galmiz.ch)  
[office@kantonsschild-galmiz.ch](mailto: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

**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

**Gesund durch's Jahr** CHF 25.00

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

- Planted Wienerschnitzel (110g) nicht Bio 🌿
- Planted Crispy Chicken (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

#### Spargel Risotto

CHF 29.00

Mit wunderbaren Bio Spargeln aus dem  
grossen Moos und geriebenem Alp Sbrinz AOP Käse

#### 4 Stück Vegi-Frühlingsrollen mit Salat

CHF 25.00

Handmade by Toj mit süss-sauer Sauce

### KNUSPRIG HEISS

#### Pommes Frites, Mais Frites oder Rösti Frites

Klein

CHF 9.50

Normal

CHF 14.00



Rotes Thai-Curry



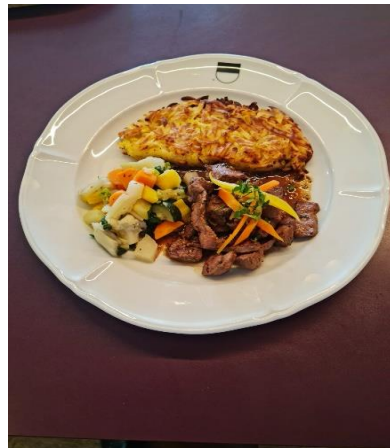
Vegi Frühlingsrollen



# 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 (1.10.-30.4.)** 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** 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 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 GETRÄNKE (ohne Alkohol)

**Bio Süssmost Guglerahof** 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, 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



Weine im Offenausschank

## APÉRO-GETRÄNKE

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

## WEINE OFFENAUSCHANK

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

## SCHAUMWEINE

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



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



## WARMER GETRÄNKE 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

---

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

## Allergien

Bitte informieren Sie unser Personal, wir beraten Sie gerne!