



Bio-Restaurant zum Kantonsschild

NEUES AUS GALMIZ



**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 - 15 Uhr

Für Gruppen ab 25 erwachsenen Personen
(Geburtstage, GV's, Weihnachtsessen, etc.)
öffnen wir (fast) immer!

Beat Fasnacht gibt Ihnen gerne Auskunft

Adresse

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

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.



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

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



Gemischter Salat

SALATE

(wahlweise italienische oder französische Sauce)

Menüsalat CHF 9.00

Grüner Blattsalat CHF 11.00

Gemischter Salat CHF 13.00



Gemischter Salat mit Beilage

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

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

CHF 25.00

Carbonara

Schinken (CH), Speck (CH),
Rahm, Knoblauch (15-20 Min. Wartezeit)

Klein

CHF 24.50

Normal

CHF 28.50

EXOTISCH

Rotes Original Thai-Curry

mit Reis, dazu wahlweise Poulet oder
planted Chicken  und Gemüse.
nur mit Gemüse
mild, medium oder scharf gewürzt

CHF 35.00

Herbst Special

Steinpilz-Risotto mit Bio Reis aus Italien

und dem würzigen Guglerahof Bio Alpkäse

CHF 29.00

4 Stück Vegi-Frühlingsrollen mit Salat

Handmade by Toj mit süß-sauer Sauce

CHF 25.00

KNUSPRIG HEISS

Pommes Frites, Mais Frites oder Rösti Frites

Klein

CHF 9.50

Normal

CHF 14.00



Vegi Frühlingsrollen



HAUPTGÄNGE



Guglera-Chäschüechli

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 geschnetzel mit Röesti CHF 39.00
und kleinem gemischt 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



Eglifilet Meunière

DESSERT

für die Süßen unter uns



Kantonsschild Café



Vacherin-Glacé



Grossmüttis 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	
Grossmüttis 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 5dl CHF 5.00
Hochstamm-Apfelbäumen vom Guglerahof

Limonade Holderhof (5dl) CHF 5.00
Holunderblüten, Pink-Grapefruit oder Zitrone,
Apfelschorle

**Coca-Cola, Zero, Rivella rot,
Ice Tea (div. Sorten)** 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 Guillo SA, Praz-Vully (CH) 70cl CHF 36.00

Sauvignon Blanc 2023 10cl CHF 7.00
 Weiss, Cave Guillo 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 Guillo SA, Praz-Vully,13% 70cl CHF 39.00

Rosé du Vully 2024 10cl CHF 6.00
 Rosé, Cave Guillo 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 Guillo 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.

Make local, organic wine great again!

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 Guillo 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 Guillo 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



Verschiedene Digestifs

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	CHF 8.00
Marc Monin	CHF 8.00
	CHF 8.00

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!