



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.

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

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

Sommer-Salatteller mit... 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

Summer Special

Vitello tonnato

CHF 33.00

Wahlweise mit Pommes oder Salat

Feine Thonsauce, Kapern, Zwiebeln und Oliven

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



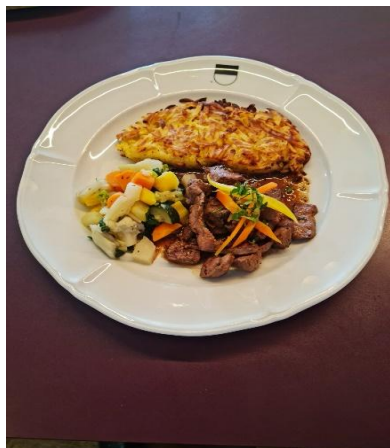
Vegi Frühlingsrollen



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 CHF 29.00
mit Kartoffelstock und Rotkraut (ab 1. Okt. 2025 wieder)

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 Hochstamm-Apfelbäumen vom Guglerahof	5dl	CHF 5.00

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



Wein offen/Flasche

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

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	CH



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.

Make Fribourg great again!

FLASCHENWEINE, 75/70cl



Chasselas – Réserve, 75cl	CHF 56.00
Weiss, Domaine des Faverges St. Saphorin, 12.2%	
Gaïa 2022, 70cl	CHF 48.00
Rot, Cave Guillod SA, Praz-Vully, 13.5%	
Merlot 2022, 70cl	CHF 39.00
Rot, Cave Guillod SA, Praz-Vully, 13.5%	
Syrah, la syrah, 75cl	CHF 59.00
Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 13%	



W A R M E G E T R Ä N K E

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

DIGESTIF

**Grappa di Barolo,
Calvados Biohof Guglera
Marc Monin**

CHF 8.00

CHF 8.00

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!