



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](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**

**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.



### 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

**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*

### Herbst Special

#### Steinpilz-Risotto mit Bio Reis aus Italien

CHF 29.00

und dem würzigen Guglerahof Bio Alpkäse

#### 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

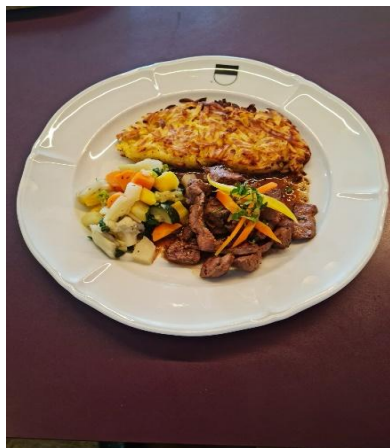




# HAUPTGÄNGE



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)

|                                                                         |     |          |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| <b>Bio Süssmost Guglerahof</b>                                          | 3dl | CHF 3.00 |
| Naturtrüb, pasteurisiert aus<br>Hochstamm-Apfelbäumen vom<br>Guglerahof | 5dl | CHF 5.00 |

|                                                               |          |
|---------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Limonade Holderhof (5dl)</b>                               | CHF 5.00 |
| Holunderblüten, Pink-Grapefruit oder Zitrone,<br>Apfelschorle |          |

|                                                                |     |          |
|----------------------------------------------------------------|-----|----------|
| <b>Coca-Cola, Zero, Rivella rot,<br/>Ice Tea (div. Sorten)</b> | 5dl | CHF 5.00 |
|----------------------------------------------------------------|-----|----------|

|                      |     |           |
|----------------------|-----|-----------|
| <b>Mineralwasser</b> | 5dl | CHF 5.00  |
|                      | 1L  | CHF 10.00 |

|                        |    |          |
|------------------------|----|----------|
| <b>Galmizer Wasser</b> | 1L | CHF 5.00 |
|------------------------|----|----------|

## BIER, Bio mit Alkohol

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| <b>Lammsbräu, Lager (3.3dl)</b>             | CHF 6.00 |
| <b>Bio Euelbräu Panaché Zitrone-Limette</b> | CHF 6.00 |

## BIER, Bio ohne Alkohol

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| <b>Lammsbräu, alkoholfrei</b>                | CHF 6.00 |
| <b>Ginger Beer, Thomas Henny (nicht Bio)</b> | CHF 6.00 |
| <b>Riedenburger Dinkel-Radler</b>            | CHF 6.00 |



# APÉRO - WEINE - SCHAUMWEINE

---

## 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 OFFENAUSSCHANK/Flasche



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

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

|                                             |      |           |
|---------------------------------------------|------|-----------|
| <b>Rouge d'Assemblage 2023</b>              | 10cl | CHF 6.00  |
| Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH) | 50cl | CHF 25.00 |

|                                       |      |           |
|---------------------------------------|------|-----------|
| <b>Pinot Noir 2023</b>                | 10cl | CHF 6.50  |
| Rot, Cave Guillod SA, Praz-Vully, 13% | 70cl | CHF 39.00 |

|                                        |      |           |
|----------------------------------------|------|-----------|
| <b>Rosé du Vully 2024</b>              | 10cl | CHF 6.00  |
| Rosé, Cave Guillod SA, Praz-Vully (CH) | 70cl | CHF 36.00 |

|                                   |      |           |
|-----------------------------------|------|-----------|
| <b>Prosecco Astoria Cuvée DOC</b> | 20cl | CHF 13.00 |
|-----------------------------------|------|-----------|

|                                      |      |           |
|--------------------------------------|------|-----------|
| <b>Prosecco Astoria «Gaggiandre»</b> | 75cl | CHF 47.00 |
|--------------------------------------|------|-----------|

|                       |      |          |
|-----------------------|------|----------|
| <b>Cüpli Prosecco</b> | 10cl | CHF 9.00 |
|-----------------------|------|----------|

|                                   |      |          |
|-----------------------------------|------|----------|
| <b>Rimus Bianco Sparkling Dry</b> | 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.***

**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 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 FLEISCH UND FISCH – BACKWAREN etc.

### Allergien

---

|                                  |                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Rindfleisch</b>               | Biohof Guglera in Giffers<br>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&amp;Käse</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!