

Sonntagsmenu

11.00 -14.00 Uhr

Zucchetticremesuppe

**Grillierte Entenbrust an Orangensauce
Weissweinsrisotto und Gemüsegar nitur**

Nougatglace mit Früchten und Rahm

Menü komplett Fr. 33.50 ohne Dessert Fr. 28.50

Tagesdessert 8.50 lauwarmes Schoggichüechli mit Vanilleglace und Rahm

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	7.50
Blumenkohlcremesuppe	7.50	9.50
Grüner oder gemischter Salat an französischer Haussauce	6.50	9.00
Herbstsalat mit Wildschweinrohschinken		14.00
<i>Blattsalat mit, Feigen, Trauben und gerösteten Kürbiskernen an Kürbiskernöldressing</i>		
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel	19.50	26.00
Hirschgeschnetzeltes	27.50	37.00
<i>an Preiselbeerrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preisbeeren</i>		
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		16.50
Steinmannli Steak (Schweinssteak vom Nierstück)		26.00
<i>Hausgemachte Kräuterbutter-Schaumsauce Pommes Dauphine a la Steinmannli, Gemüsegar nitur</i>		
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites, Gemüsegar nitur	18.00	24.00
Pastetli mit Brätkügeli, Champignons und Pommes frites, Gemüsegar nitur		21.50
Gebratene Pouletbrust an Pilzrahmsauce, Kernser Nüdeli, Gemüsegar nitur		24.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und verschieden Salaten garniert		24.00
Fischknusperli Merlan, Sauce Tartar, Dillsenf mit verschiedenen Salaten garniert		23.00
Käsekuchen mit oder ohne Zwiebeln und verschiedenen Salaten garniert		16.00
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	12.50	17.00
Wild-Vegi Teller; 4 Herbstgemüse, Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren, Wildrahmsauce	18.50	24.50
Käseschnitte (mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei)		17.00
Äplermagronen mit Apfelmus		18.00
Raviolini gefüllt mit Kürbis und Salbei an Kräuterrahmsauce		18.00

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Unsere Weinempfehlung

Weiss :	SIERRE „Terre Promise AOC“ Chassleas, Adrian Mathier, Wallis	1 dl 5.50	75 cl 38.00
Weiss:	Fechy AOC	1 dl 4.20	50 cl 21.00
Rose :	Œil de Perdrix A.O.C, Valais Oskar Matier	1 dl 4.00	50 cl 19.50
Rot ;	Rioja Crianza DOZA, Tempranillo, Spanien	1 dl 5.40	75 cl 41.00
Rot ;	Valpolicella Ripasso « le Crosare » DOC, Lenotti Italien	1 dl 6.00	75 cl 45.00
Rot ;	Pinto Noire AOC	1 dl 4.20	50 cl 21.00

Danke für Ihren Besuch und einen schönen Tag, Marlene Zumstein mit Team

Preise in CHF, inkl. 7,7 % MWST Fleischherkunft ;Schwein-Kalb-Rind-Poulet,Wurstwaren; Schweiz Fisch; Merlan Frankreich-Wildfang, Wild; Europa



Konditorei Bäckerei Geschenke

Café Restaurant zumStein
Dorfplatz 9 | 6072 Sachseln | 041 662 20 00
info@cafe-zumstein.ch | www.cafe-zumstein.ch

7 Tage geöffnet

Mo-Fr 6.30 - 18.30 Uhr
Sa 6.30 - 17.00 Uhr
So 7.00 - 17.00 Uhr