

Tagesmenü

11.00 -13.30 Uhr

Menü 1	19.50	Kokos-Ingwercremesuppe oder Menusalat *** Emmentaler Kalbsbrätschnitzel an Rotweinsauce Teigwaren und Gemüse garnitur ***
Menu 2	18.50	Kokos-Ingwercremesuppe oder Menusalat *** Käseschnitte mit Ananas, Raclettekäse und Giswiler Freiland Spiegelei
Pilgermenu	16.00	Gekochtes Siedfleisch an Senfjus Salzkartoffeln und grüne Bohnen
Menudessert inkl.		Zwei Kugeln Stracciatellaglace mit Rahm (Menu 1/ Menu 2/ Pilgermenu)

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	7.50
rote Linsensuppe	7.50	9.50
„Proteinreicher Salat“ <i>Gebratener Ziegenkäse mit Honig und Kräutern</i> <i>serviert mit Linsen -, Indianer – Kichererbsensalat und Blattsalat an italienischer Sauce</i>		15.50
Rosa gebratenes Lammfilet an Rotweinsauce <i>Röstitaler, Gemüse garnitur</i>		28.50
Steinmannli Steak (<i>Schweinssteak vom Nierstück</i>) <i>Hausgemachte Kräuterbutter-Schaumsauce</i> <i>Pommes Dauphine a la Steinmannli, Gemüse garnitur</i>		26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nüdeli, Gemüse garnitur	18.00	24.00
Pastetli mit Brätkügeli, Champignons und Pommes frites, Gemüse garnitur		21.50
„Poulet Low Carb“ <i>Grilliertes Pouletbrüstli auf asiatischem Gemüse und Erdnussbutter</i>		24.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und verschieden Salaten garniert		24.00
Maiskroketten hausgemacht mit verschiedenen Salaten garniert		22.00
Fischknusperli Merlan, Sauce Tartar, Dillsenf mit verschiedenen Salaten garniert		23.00
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	12.50	17.00
Käsekuchen mit oder ohne Zwiebeln und verschiedenen Salaten garniert		16.00
Weizentortillas <i>mit Gemüse und Rauchlachs gefüllt und Sesamjogurtsauce</i> mit Blattsalat		19.50
Panierte Sojaschnitzel gefüllt mit Frischkäse und Spinat garniert mit buntem Gemüse quartett		22.00
Veganer Sojaburger <i>im Sesambunbrötchen mit Cocktailsauce, Gurken, Tomaten und Zwiebeln</i> Pommes frites		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	50 cl 30.00
Rot ;	Pinot 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, Seehechtfilet; Südostatlantik



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