

Tagesmenü

11.00 -13.30 Uhr

Menü 1	19.50	Kichererbsen-Gemüsecremesuppe oder Menüsalat *** «Arbeiter Cordon Bleu» Servelat mit Racelettekäse im Speckmantel und brauner Sauce Bratkartoffeln und Gemüse garnitur
Menu 2	18.50	Kichererbsen-Gemüsecremesuppe oder Menüsalat *** Schupfnudel-Gemüsepfanne an Weissweinsrahmsauce
Menu 3	25.00	Grillierte Entenbrust an Orangen-Whiskysauce Griessgnocchi und Gemüse garnitur
Menudessert inkl. (Menu1/ Menu2/ Menu3)		Glace mit Rahm

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	7.50
Gulaschsuppe	7.50	9.50
Herbstsalat, <i>Blattsalat mit Kürbiskernöl Dressing</i> <i>sautierte Champignon, Feigen, Trauben und gerösteten Kürbiskernen</i>		13.50
Hirschpfeffer <i>mit Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeli garniert</i> mit hausgemachten Spätzli, Herbstgemüse und Apfel mit Preiselbeeren	19.50	26.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		16.50
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
Pouletbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse garnitur		24.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und verschieden Salaten garniert		24.00
Fischknusperli Merlan, Tartarsauce, 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 <i>verschiedene Herbstgemüse, Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne und Wildrahmsauce</i>	18.50	24.50
Spätzlipfanne mit Gemüse an Käserahmsauce und Röstzwiebeln		18.50
Spaghetti Bolognese mit Reibkäse		18.00
Toast Hawaii <i>(mit Ananas, Schinken und Raclettekäse)</i>		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 ;	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, Wild EU



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