

Tagesmenü

11.00 -13.30 Uhr

Menü 1	19.50	Süsskartoffel-Birnensuppe oder Menüsalat *** Braunes Schweinsvoren Polenta und Ratatouillegemüse
Menu 2	18.50	Süsskartoffel-Birnensuppe oder Menüsalat *** Rösti belegt mit buntem Gemüse und Brie überbacken
Pilger	16.00	Gemüse-Blätterteigtaschen garniert mit verschiedenen Salaten
Menudessert inkl. (Menu1/ Menu2/ Pilger)		Glace mit Rahm

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	7.50
Bouillon mit Ei	7.50	9.50
Herbstsalat, <i>Blattsalat mit Kürbiskernöl Dressing</i> <i>sautierte Champignon, Feigen, Trauben und gerösteten Kürbiskernen</i>		13.50
Rehpfeffer <i>mit Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeli garniert</i> <i>mit hausgemachten Spätzli, Herbstgemüse und Apfel mit Preiselbeeren</i>	19.50	26.00
Grillierte Hirschschnitzel an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse		24.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		16.50
Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nüdeli, Gemüse garnitur	18.00	24.00
Pastetli mit Brätkügeli, Champignons und Pommes frites, Gemüse garnitur		21.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter, Pommes frites und 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 Kräuterrahmsauce		16.00
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“ Chasselas, 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