

Sonntagsmenu

11.00 -14.00 Uhr

Randensuppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Nudeln und Gemüsegar nitur

Menü mit Vorspeise Fr. 28.50

Tagesdessert 8.50 Apfelküchlein im Backteig und Vanilleglace

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	7.50
Karottencremesuppe	7.50	9.50
Kleiner grüner Blattsalat oder gemischter Salat	6.50	9.00
Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen		16.50
mit Mandarinen, Granatapfelkernen und gerösteten Erdnüssen an Orangendressing	Vorspeise ohne Poulet	11.50
Kalbsleberli an Kräuterjus mit Röstitaler, Gemüsegar nitur		27.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		16.50
Schweinscordonbleu mit Schinken, Brie und Bienenweggenfüllung, Pommes frites, Gemüsegar nitur		27.50
Steinmannli Steak (Schweinssteak vom Nierstück) Hausgemachte Kräuterbutter-Schaumsauce Pommes Dauphine a la Steinmannli, Gemüsegar nitur		26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nüdeli, 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 verschiedenen 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
Kürbisricotta-Agnolotti mit Kürbis, Dörrtomaten und Marroni an Baumnuss-Kürbispesto		19.50
Äppler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus		18.00
Gemüseteller mit hausgemachten Maiskrokett en		22.00
Toast Hawaii (mit Ananas, Schinken und Raclettekäse)		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 ;	Conviva Cuvée rouge VdP Suisse, Wallis, Cab. Sauv. Cab. Dorsa, Garanoir, Gamaret	1 dl 6.50	75 cl 45.00
Rot ;	Valpolicella Ripasso « le Crosare » DOC, Lenotti Italien	1 dl 6.50	75 cl 45.00
Rot ;	Rioja Crianza DOZA, Tempranillo, Spanien		50 cl 32.00
Rot ;	Pinot Noire AOC	1 dl 4.20	50 cl 21.00

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

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



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