

Tagesmenü

11.00 -13.30 Uhr

Menü 1	19.50	Weissweinrahmsuppe oder Menusalat *** Grilliertes Elsässer Saiblingfilet an Safranrahmsauce Vollkornnüdeli, Gemüse garnitur
Menu 2	18.50	Weissweinrahmsuppe oder Menusalat *** Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gespickt an Bratensauce Kartoffelstock, Karottengemüse
Pilgermenu	16.00	Weissweinrahmsuppe *** Soja-Quornnuggets mit Sesam-Dipsauce garniert mit verschiedenen Salaten

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	8.00
Randencremesuppe	7.50	9.50
„Proteinreicher Salat“ <i>Gebratener Ziegenkäse mit Honig und Kräutern serviert mit Linsen -, Indianer – Kichererbsensalat und Blattsalat an italienischer Sauce</i>		15.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		16.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Röstitaler und Gemüse garnitur		24.50
Steinmannli Steak <i>(Schweinssteak vom Nierstück) Hausgemachte Kräuterbutter-Schaumsauce Pommes Dauphine a la Steinmannli, Gemüse garnitur</i>		26.50
Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nüdeli, Gemüse garnitur	18.00	24.00
Pastelli mit Brätkügeli, Champignons und Pommes frites, Gemüse garnitur		22.50
Pouletbrust paniert, Pommes frites, Gemüse garnitur		24.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten garniert		24.00
Fischknusperli Merlan, <i>(Wildfang F)</i> Tartarsauce & Dillsenf und verschiedenen Salaten garniert		23.50
Käsekuchen mit oder ohne Zwiebeln und verschiedenen Salaten garniert		17.00
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar aus garniert mit verschiedenen Salaten		22.00
Maiskroketten hausgemacht mit verschiedenen Salaten garniert		22.50
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	12.50	17.00
Käsewurstli im Blätterteigmantel mit Kartoffel-und Tomatensalat garniert		18.50
Salatteller mit Ei, Melone und verschiedenen Kernen und Brotcroutons		18.00
Käseschnitte <i>(mit Schinken, Raclettekäse und Giswiler Freiland Spiegelei)</i>		18.50

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 6.00	75 cl 42.00
Weiss:	Fechy AOC	1 dl 4.50	50 cl 22.00
Rose :	Œil de Perdrix A.O.C, Valais Oskar Matier	1 dl 4.50	50 cl 22.00
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 4.50	50 cl 22.00

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



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