

Tagesmenü

11.00 -13.30 Uhr

Menü 1	19.50	Gemüsecremesuppe oder Menusalat *** Grillierter Seehecht (Namibia) an Pommerysenfsauce Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur
Menu 2	18.50	Gemüsecremesuppe oder Menusalat *** Gebratene Cervelats im Speckmantel an Rotweinjus Nudeln und Gemüse
Pilgermenu	16.00	Gemüsecremesuppe oder Menusalat *** Schupfnudelpfanne mit Gemüse an Käserahmsauce
Tagesdessert 8.50		Frittierte Apfelküchlein mit Vanilleglace Rahm und Früchtegarnitur

Aus unserem Angebot

Tagessuppe frisch zubereitet	5.50	8.00
Tomatencremesuppe	7.50	9.50
„Proteinreicher Salat“ <i>Gebratener Ziegenkäse mit Honig und Kräutern</i> <i>serviert mit Linsen -, Indianer – Kichererbsen Salat und Blattsalat an italienischer Sauce</i>		15.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		16.50
Schweinsbraten mit Dörraprikosen gefüllt an Biersauce mit Kroketten, Gemüsegarnitur		22.50
Steinmannli Steak <i>(Schweinssteak vom Nierstück)</i> <i>Hausgemachte Kräuterbutter-Schaumsauce</i> <i>Pommes Dauphine a la Steinmannli, Gemüsegarnitur</i>		26.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites, Gemüsegarnitur	18.00	24.00
Pastetli mit Bratkügel, Champignons und Pommes frites, Gemüsegarnitur		22.50
Grillierte Pouletbrust an Pilzrahmsauce, Teigwaren und Gemüsegarnitur		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
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	12.50	17.00
Salatteller mit Ei, Melone und verschiedenen Kernen und Brotcroutons		17.00
Älpler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus		18.00
Gemüseteller mit hausgemachten Maiskroketten		22.50
Toast Hawaii <i>(mit Ananas, Schinken und Raclettekäse)</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