

# Pfingstmontag

11.00-14.00

## Vorspeisen oder Kleinigkeiten

Preise in CHF, inkl. MWST

Tagessuppe: Weisswein-Ingw ersuppe	5.80	8.50
A la carte Suppe: Kokos-Zitronengrassuppe	7.90	10.00
Grüner oder gemischter Salat mit Kernen, Nüssen und Brotcroustons	7.50	10.50
Frühlingssalat Bunte Blattsalate an Bärlauchdressing panierter Camembert auf Antipastipüree im Spargel-Frühlingszwiebelmuffins auf Spargelragout mit Cherrytomaten		16.50

## Hauptspeisen

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites		17.00
Steinmannli Steak (Schweinssteak vom Nierstück) <i>Hausgemachte Kräuterbutter-Schaumsauce, Pommes Dauphine a la Steinmannli, Gemüsegar nitur</i>		28.00
Rindgeschnetzeltes an Balsamicojus, Röstitaler und Gemüsegar nitur		25.50
Schweinsbraten an Bier-Kräuterjus, Teigwaren, Gemüsegar nitur		22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nüdeli, Gemüsegar nitur	19.00	25.50
Pastetli mit Brätkügeli, Champignons und Pommes frites, Gemüsegar nitur		23.50
Pastetli mit Brätkügeli, Champignons und Pommes frites		20.00
Pouletbrust auf grünen Spargeln, neuen Kartoffeln und Bärlauch-Hollandaise		26.50
Geflügel Currybällchen an Bier-Kräutersauce, Pommes frites und Gemüse		22.00

## Fitnesssteller & Salate

Unsere Battsalate sind mit Kernen und Nüssen garniert

Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten garniert		25.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und verschieden Salaten garniert		25.50
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	12.50	19.00
Fischknusperli Merlan (Wildfang F), Tartarsauce & Dillsenf und verschiedenen Salaten garniert		25.00
Käsekuchen mit oder ohne Zwiebeln und verschiedenen Salaten garniert		18.00
Salatteller mit Ei, verschiedenen Kernen und Brotcroustons		18.00

## Vegetarisch & Käseschnitte

Grüne Spargeln an Sauce Hollandaise mit gebratenen Kartoffeln	18.50	24.00
Bärlauchravioli an Zitronenbuttersauce mit Spargelstückli, Oliven und Dörrtomaten		22.50
Toast Hawaii (mit Ananas, Schinken und Raclettekäse)		19.50

*Fleischherkunft: Rind-Schwein-Kalb-Poulet-Wurstwaren; CH*

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 6.50	75 cl 45.00
Weiss :	Pinot Grigio Venezia DOC Italien	1 dl 6.50	75 cl 45.00
Weiss:	Fechy AOC	1 dl 4.80	50 cl 22.00
Rose :	Œil de Perdrix A.O.C, Valais Oskar Mathier	1 dl 4.80	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 4.80	50 cl 22.00

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



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