



Liebe Gäste,
Herzlich Willkommen im Restaurant Kiesfang
Treffpunkt für alle Generationen

Unser Kiesfang – Team verwöhnt Sie mit frisch zubereiteten Gerichten von Nah und Fern. Regionale Produzenten, höchste Qualität und frische Lebensmittel sind unserem Küchenchef Sascha Sorychta und seinem Team sehr wichtig sowie geschmackliche Vielfalt, Tradition und Moderne in einem zu vereinen.

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit  und unsere veganen Gerichte mit  markiert

SALATE & KALTE SPEISEN

Blattsalat mit Sprossen 	CHF 9.50
Gemischter Salat mit Sprossen 	CHF 10.50
Caesar Salat à la Kiesfang Serviert mit Pouletstreifen, Croûtons und Sprossen	CHF 24.00
Tatar vom Rinderfilet parfümiert mit Trüffelöl mit getrocknetem Eigelb, Salatbouquet, Toast und Butter	CHF 25.00
Herbstliche Vorspeisenopera	CHF 26.50
Kürbissüppchen mit dessen Öl & Kernen	CHF 16.50
Trockenfleisch vom Wild & knackigem Blattsalat	als Vorspeise
Tatar von Pilzen & Büffelmozzarella	
Hubertussalat	CHF 28.50
Knackige Blattsalate mit lauwarmen Reh - & Speckstreifen, sautierten Pilzen und Croûtons	

SUPPEN

Tagessuppe warm oder kalt Frische Frucht – oder Kaltschale (je nach Tagesangebot)	CHF 9.00
Cappuccino von Pilzen mit Wildschinken – Grissini	CHF 11.00
Kürbiscremesuppe mit dessen Öl & Kernen	CHF 11.00

FIT FOR FUN

Grosser gemischter Salatteller mit Sonnenkerne Brot garniert

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Sautierte Poulet Würfel (160g) 2erlei Sesam, Sweet – Chilisauce	CHF 24.00
Vegetarische Frühlingsrollen (3 Stück) ✓ Angerichtet mit Sweet – Chilisauce	CHF 23.00
Gebackene Zanderknusperli (160g) Serviert mit Tartar Sauce	CHF 22.00
Mozzarellasticks (7 Stück) ✓ Serviert mit Pestosauce	CHF 24.00

Hausgemachte Salatdressings zur Auswahl
Französisch-, Italienisch-, Parmesan- und Saison Preiselbeer - Dressing

PASTA, VEGETARISCH & VEGAN

Rigatoni garniert mit frischen Kräutern und Parmesansplitter.

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Ramati mit rassiger Tomatensauce 	CHF 18.00
Pesto mit Dörrtomaten und Salatspinat 	CHF 19.00
Carbonara mit Speck, Ei und Parmesansplitter	CHF 20.00
Bolognese Sauce mit Parmesansplitter	CHF 21.00
Käse – Quarkspätzli – Pfanne ✓ mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln	CHF 19.00
Sämiger Parmesanrisotto mit sautierten Pilzen ✓ Frische Kräuter, Salatspinat und Parmesansplitter	CHF 22.50
Mit Waldpilzen & Frischkäse gefüllte Pasta ✓ an Nussbutter, sautierten Pilzen, frischen Kräutern, Salatspinat und Parmesansplitter	CHF 22.50
Vegetarischer Wildteller an Waldpilzsauce ✓ Quarkspätzli, Rotkraut, karamellisierte Maroni, Preiselbeer – Apfel und pochierte Weissweibirne	CHF 28.50

KIESFANG CLUBSANDWICH & BURGER

mit Pommes Frites oder Süsskartoffel Frites & Hausdip

Clubsandwich Toast, Speck, Pouletbrust, Spiegelei, Salat und Tomate	CHF 24.00
Poulet Crispy Burger «Kiesfang» Burger Bun, panierte Pouletbrust, Blattsalat, Tomaten – Mozzarella – Basilikumsalat und Sakura Sprossen	CHF 26.00
Hirsch Paillard Natur Burger «Kiesfang» Burger Bun, Rotkabissalat, Preiselbeeren, Apfel und Sakura Sprossen	CHF 36.00

FLEISCH & FISCHSPEZIALITÄTEN

garniert mit frischem Marktgemüse & Rotweinjus

Pouletbrust (160g)	CHF 26.00
Schweinsschnitzel paniert oder Natur (160g)	CHF 27.00
Schweins Cordon bleu (200g) klassisch gefüllt	CHF 29.00
Forellenfilet „Müllerin Art“ (160g)	CHF 29.00

Dazu servieren wir Ihnen gerne 1 Beilage nach Wahl:

Ostschwiizer Frites, Süsskartoffel Frites, saisonale Quarkspätzli,
sämiger Waldpilz – Salatspinat – Risotto,
Rigatoni (Penne) oder Salzkartoffeln mal anders

WILD (je nach Einkauf CH, AT, D oder NZL)

Wildpfeffer vom Reh à la Kiesfang (ohne Blut gebunden)	CHF 32.50
Geschnetzeltetes vom Reh	CHF 35.50
Paillard vom Hirschentrecôte	CHF 38.50
Rehnüsschen (Schnitzel) nach Mirza Art	CHF 42.50

Dazu servieren wir Ihnen Cognac – Wildrahmsauce, sautierte Pilze,
Quarkknöpfli, Rotkraut, karamellisierte Maroni,
Preiselbeer – Apfel und pochierte Weissweibirne

- Unsere Lieferanten -

Ecco - Jäger, Bad Ragaz
Milchzentrale, Bad Ragaz
Rageth Comestibles, Landquart
Traita fina AG, Lenzburg
Metzgerei Kalberer, Vilters - Wangs
Bäckerei/Konditorei Pfiffner, Vilters - Wangs
CC Aligro, Wangs
Saviva AG, Regensdorf
Bio Pasta Bonetti, Bad Ragaz
Weinkellerei Bärtsch, Mels | Martel Weine, St. Gallen | Weingut Gonzen, Sargans
Bier und Mineral Sonnenbräu, Rebstein
Kaffee Badilatti, Zuoz | Tee Sirocco, Schmerikon

- Deklaration -

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten,
welche Allergien und Intoleranzen auslösen können

Geflügel, Schwein, Kalb – Schweiz
Rind – Schweiz, Paraguay und Uruguay
Lamm – Schweiz, Neuseeland und Australien
Ente, Maispoularde – Frankreich
Wild – Schweiz, Österreich und Neuseeland
Lachs – Irland und Norwegen
Meeresfrüchte – Vietnam
Crevetten – Vietnam (ACC – zertifiziert)