






**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 Küchenteam sehr wichtig sowie geschmackliche Vielfalt, Tradition und Moderne in einem zu vereinen.

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit  markiert

## SALATE & KALTE SPEISEN

 Blattsalat mit Sprossen	CHF 9.50
 Grüner Menüsalat mit Sprossen	CHF 6.50
 Gemischter Salat mit Sprossen	CHF 12.50
 Kleiner gemischter Salat mit Sprossen	CHF 9.50
 Grosser gemischter Salatteller mit Ei	CHF 19.50
Herbstsalat «Kiesfang Style» Mit sautierten Steinpilzen, Speck und Croûtons	CHF 26.00
Tatar vom Rinderfilet mit Kürbiskernöl, Parmesansplitter, Salatbouquet, Garnitur und Toast	CHF 31.00
Tatar vom Rinderfilet als Vorspeisenportion	CHF 19.00
Carpaccio vom Lachs Mit Salatbouquet, Garnitur, Meerrettichschaum und Toast	CHF 29.00

## SUPPEN

Tagessuppe gross (je nach Tagesangebot)	CHF 10.00
Tagessuppe klein (je nach Tagesangebot)	CHF 7.50
✓ Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis Mit Kokosmilch, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	CHF 12.00
✓ Steinpilzcremesuppe Mit Pilzeinlage, Rahmhaube und Grissini	CHF 12.00

## FITNESSTELLER

Grosser gemischter Salatteller garniert mit frischen Früchten.  
Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Sautiertes Poulet Mit Kräuterbutter	CHF 28.00
✓ Vegetarische Frühlingsrollen (3 Stück) Mit Sweet-Chilisauce	CHF 24.00
Gebackene Zanderknusperli Mit hausgemachter Tartar Sauce	CHF 33.00

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

## VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Hausgemachte Käsespätzli mit Reibkäse der Alpkäserei Flumserberg Serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln	CHF 25.00
✓ Sämiger Weisswein-Parmesanrisotto Mit Steinpilzen, Eierschwämmli und Parmesansplitter	CHF 26.00
✓ In Salzeibutter geschwenkte Kürbis-Frischkäse Ravioli Garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesansplitter	CHF 27.00
✓ Vegetarischer Wildteller an Pilzsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellierte Maroni, Preiselbeer-Apfel	CHF 29.00

## WILD

Wildpfeffer vom Reh <i>(AT/CZ)</i>	CHF 36.00
Geschnetzelttes vom Hirsch <i>(PL)</i>	CHF 40.00
Paillard vom Hirschentrecôte <i>(CZ)</i>	CHF 42.00
Rehnüsschen (Schnitzel) nach Mirza Art <i>(AT)</i>	CHF 44.00

Dazu servieren wir Ihnen Rahmsauce von 2erlei Pilzen (Steinpilz und Eierschwämmli), Wildjus sowie Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellierte Maroni und Preiselbeer-Apfel.

## FLEISCH & FISCH

Kiesfang Burger	CHF 31.00
Rindspatty, Brioche Bun, Blattsalat, Tomate, Speck, Coleslaw, Hausdip und Pommes Frites Auf Wunsch mit Raclettekäse (Aufpreis CHF 2.00)	

Cordon bleu vom Schwein	CHF 36.00
gefüllt mit Bauernschinken und würzigem Käse der Alpkäserei Flumserberg dazu Pommes Frites und Saisongemüse	

Schweinsschnitzel paniert	CHF 30.00
Serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	

Schweinsschnitzel nature an Rahmsauce	CHF 30.00
Serviert mit Pasta und saisonalem Gemüse	

*Gerne können wir für Sie das Cordon bleu oder Schnitzel mit Kalbsfleisch zubereiten (Aufpreis CHF 8.00)*

Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	CHF 29.00
Beilage nach Wahl und saisonalem Gemüse	

Gebratener Saibling (ISL) an Weissweinsauce	CHF 34.00
Mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	

Beilagen nach Wahl  
Pommes Frites, Süsskartoffel Frites, Spätzli, saisonale Ravioli, Pasta, Salzkartoffeln

## UNSERE LIEFERANTEN

Ecco-Jäger, Bad Ragaz  
Metzgerei Kalberer, Vilters-Wangs  
Milchzentrale, Bad Ragaz  
Alpkäserei Flumserberg  
Bäckerei/Konditorei Keller, Bad Ragaz  
Rüegg Frischprodukte, Tiefkühlartikel & Spezialitäten, Chur  
Bon Pastaio, Dietikon  
Steinkeller & Hunger, Jenins  
Traitafina AG, Lenzburg  
Aligro, Wangs  
Saviva AG, Brunegg  
Weinkellerei Bärtsch, Mels | Martel Weine, St. Gallen  
Sonnenbräu Bier, Rebstein | Mineralquellen Mels AG und  
Goba AG Mineralquelle & Manufaktur, Gontenbad  
Badilatti Kaffee, Zuoz | Sirocco Tee, Schmerikon

## DEKLARATION

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

Poulet, Schwein, Kalb – Schweiz  
Rind – Schweiz  
Ente – Frankreich  
Lachs – Norwegen  
Forelle – Frankreich  
Zanderknusperli - Deutschland  
Burger Bun & Brote – Schweiz

Abweichende Deklarationen werden direkt auf der Speisekarte oder den  
Tagesgerichten vermerkt.

Alle Preise sind inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.