

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	CHF 14.50
mit sautierten Kräuterseitlingen, Eierschwämmli, Speck und Croûtons	

Tatar vom Rinderfilet	CHF 31.00
mit Spiegelei, Kürbiskernöl, Parmesansplitter, Garnitur, Toast und Butter	

Tatar vom Rinderfilet als Vorspeisenportion	CHF 19.00
mit Parmesansplitter, Kürbiskernöl, Garnitur, Toast und Butter	

Carpaccio vom Lachs	CHF 29.00
mit Meerrettichschaum, Garnitur und Toast	

Caesar Salat	CHF 26.00
Pouletstreifen auf Eisbergsalat garniert mit Croutons, Parmesansplitter und Aceto	

SUPPEN

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

FIT FOR FUN

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

Saftige Pouletbrust mit Kräuterbutter	CHF 27.00
✓ Vegetarische Frühlingsrollen (2 Stück) hergestellt in Wangs & serviert mit Sweet-Chilisauce	CHF 24.00
Gebackene Zanderknusperli serviert mit hausgemachter Tartar Sauce	CHF 32.00

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

VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Hausgemachte Käsespätzli serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln	CHF 25.00
✓ Herbstlicher Pilzrisotto zubereitet mit frischen Kräuterseitlingen und Eierschwämmli	CHF 28.00
✓ Ravioli Rustico Zucca geschwenkt in Salbeibutter mit zartcremiger Füllung aus Kürbis und Frischkäse	CHF 29.00

BURGER

serviert mit Pommes Frites oder Süsskartoffel Pommes Frites

Kiesfang Burger	CHF 29.00
Rindspatty im Brioche Bun mit Blattsalat, Tomate, Speck und Hausdip	

Herbst Burger	CHF 31.00
Karamellisierter Rindspatty im Black-Sesam Bun mit Rotkraut, Speck, Eierschwämmli und Preiselbeer-Chutney	

Auf Wunsch mit	
Raclettekäse	CHF 2.00
Coleslaw Salat	CHF 2.00

FLEISCH

serviert mit Pommes Frites oder Süsskartoffel Pommes Frites
& frischem Marktgemüse

Schnitzel

Vom Schwein, paniert oder nature	CHF 30.00
Vom Kalb, paniert oder nature	CHF 38.00

Cordon bleu

Vom Schwein	CHF 36.00
Vom Kalb	CHF 44.00

Saftige Pouletbrust	CHF 29.00
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter	

FISCH

serviert mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse

Gebratenes Filet vom Zander an Kräutersauce	CHF 34.00
---	-----------

WILD

Wildpfeffer vom Hirsch *(AT/DE)* CHF 36.00

Geschnetzeltes vom Reh *(AT/CZ)* CHF 40.00

Paillard vom Hirschentrecôte *(EU)* CHF 42.00

Rehnüsschen (Schnitzel) nach Mirza Art *(EU)* CHF 44.00

 Vegetarischer Wildteller CHF 30.00

Dazu servieren wir Ihnen Rahmsauce von 2erlei Pilzen (Kräuterseitlinge und Eierschwämmli), Wildjus sowie hausgemachte Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierte Maroni und Preiselbeer-Apfel.



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
Bianchi AG, Zufikon
Traita fina AG, Lenzburg
Aligro, Wangs
Saviva AG, Brunegg
Kurt & Dusadee Wachter, Wangs
Weinkellerei Bärtsch, Mels | Martel Weine, St. Gallen | Müller Weingut, Heiligkreuz
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

Burger Bun & Brote – Schweiz
Ei – Schweiz
Poulet, Schwein, Kalb – Schweiz
Rind – Schweiz
Ente – Frankreich
Lachs – Norwegen
Zanderknusperli – Deutschland
Zander – Estland

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

Alle Preise sind inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.