KIESFANG

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

KIESFANG

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
Kürbiscremesuppe 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 Egliknusperli 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

KIESFANG

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

KIESFANG

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.

KIESFANG

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
Traitafina 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
Egli – Deutschland
Zander – Estland

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

Alle Preise sind inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.