



# Herzlich willkommen auf der Blüemlismatt!

**Wir wünschen Ihnen einen frohen Aufenthalt und e Guete!**

Markus Studer und Team

**... wussten Sie schon, dass...**

- die Blüemlismatt auf 814 Meter über Meer liegt
- die Blüemlismatt direkt am Europäischen Fernwanderweg liegt
- Sie bei uns hausgemachtes Buurebrot und Züpfe, Blumen und Dekorationsartikel  
(nach Saison) kaufen können
- Sie Ihre angefangene Weinflasche mit nach Hause nehmen können und wir jeden Wein auch  
über die Gasse verkaufen
- unser Kunststall 7 Tage die Woche geöffnet ist
- Hunde bei uns willkommen sind

und ausserdem auf der Blüemlismatt sieben glückliche Esel,  
unser Pluto (Schlitzohr), eine gefräßige  
Katze und drei herzige Ziegen leben?

## Frühling

### Vorspeisen

Frühlingssalat Ziegenfrischkäse und Bärlauchpesto	18.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei oder Pilzen	15.80
Blüemlismattsalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	15.80
Menusalat	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	12.50
Rüebli Ingwersuppe mit Pinienkernen	12.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Spargelspitzen	12.50

### Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Capuns da Sevgein	20.50	28.50
Blüemlismattrösti Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegelei	20.50	28.50
Spargelravioli mit Spargeln und Morcheln	20.50	28.50
Risotto mit Safran, Spargeln und Morcheln	20.50	28.50

## Hauptgänge

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti (Kalb)	45.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites (Kalb)	45.00
Kalbsteak mit Morchelsauce Kroketten und Spargeln	50.00
Filet Stroganoff mit Nüdeli und Spargeln (Rind)	49.50
Filet mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin Spargeln (Rind)	50.00
Hausgemachte Hacktätschli mit Kartoffelstock und Spargeln (Rind Schwein)	39.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kartoffelgratin und Spargeln	47.50
Pouletbrust «Suprême» mit rassisiger Currysauce Ananas und Yasminreis	44.50
Pouletbrust «Suprême» mit Morcheln Nüdeli und Spargeln	44.50
Frische Seezunge ganz gebraten mit Pommes Frites	48.00
Eglifilet im Bierteig mit Sauce Tartar und Pommes Frites	35.00
Käsefondue „Blüemlismatt“ dazu Brot Gschwellti und Früchte	35.00

## Vom Grill

<b>Entrecôte 200 gr. mit hausgemachtem Café de Paris</b>	<b>49.00</b>
<b>Kalbskotlette 280 gr. mit hausgemachtem Café de Paris</b>	<b>49.00</b>
<b>Riesencrevettenspiess mit hausgemachtem Café de Paris</b>	<b>42.00</b>
<b>Zu allen Grillgerichten gibt's Pommes Alumettes Spargeln und Zwiebelringe</b>	
<b>Diese Grillgerichte werden im Kupferpfännli serviert</b>	

## Frühlingsalat oder Beilage nach Wahl dazu vom

<b>Schwein:</b> Schnitzel paniert	31.00
Cordon bleu oder Steak	36.00
<b>Kalb:</b>	
Cordon bleu	45.00
<b>Kalte Gerichte</b>	
Wurstsalat mit grünem Salat	20.00
Wurstkäsesalat mit grünem Salat	21.00
Thonsalat mit grünem Salat	21.00
Blüemlismattteller	28.00

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in den Gerichten