



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, zwei fröhliche Hunde,
eine gefräßige

Katze und drei herzige Ziegen leben?

Herbst

Vorspeisen

Herbstsalat mit Trauben und marinierten Kürbiswürfel	14.50
Herbstsalat mit Trauben und Wildschweinrohschinken	19.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei oder Pilzen	15.80
Blüemlismatssalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	15.80
Knoblauchcrevetten und getoasteter Zopf, Preis pro Stück	5.00
Bruschetta mit Kürbisscheiben Olivenöl und Knoblauch, Preis pro Stück	5.00
Kürbiscrèmesuppe mit Brotwürfeli	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	12.50
Rüebli Ingwersuppe mit Pinienkernen	12.50

Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Capuns da Sevgein	20.50	28.50
Blüemlismattrösti Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegelei		
Ravioli mit Spinat und Ricotta dazu frische Eierschwämmli	20.50	28.50
Caramelle (Bonbon) gefüllt mit Limone und Ricotta dazu frische Tomatensauce und gebratene Steinpilze	20.50	28.50
Cestini (Körbchen) mit Kürbis und Taleggio gefüllt dazu frische Tomatensauce und gebratene Steinpilze	20.50	28.50
Risotto mit Steinpilzen und Kürbiswürfel	20.50	28.50

Hauptgänge

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti (Kalb)	45.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites (Kalb)	45.00
Piccata mit Safranrisotto und Kürbiswürfel	45.00
Saltimbocca mit Risotto und Kürbiswürfel (Kalb)	45.00

Stroganoff mit Nüdeli und Gemüse (Rind)	49.50
Filet mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin Gemüse (Rind)	50.00
Hausgemachte Hacktätschli mit Kartoffelstock und Gemüse	39.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Rotkraut mit Maroni	39.00
Entrecôte mit hausgemachtem Café de Paris dazu Pommes Allumettes (im Kupferpfännli serviert)	49.00

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce	46.00
Rehrückenfilet mit Holundersauce	50.00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	46.00
Rehpfeffer mit Pilze Speck und Crôutons	38.00
Wildschweinfilet im Speckmantel	45.00

Alle Wildgerichte werden mit den klassischen Herbstbeilagen serviert

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
Seezunge ganz gebraten mit Pommes Frites	48.00
Egli Bierteig mit Tartarsauce und Pommes frites	35.00

Käsefondue „Blüemlismatt“ dazu Brot Gschwellti und Früchte	35.00
Fondue Chinoise mit Rind Schwein und Poulet Pommes Frites und Kroketten	47.00

Herbstsalat oder Beilage nach Wahl dazu vom

Schwein:

Schnitzel paniert	31.00
Cordon bleu oder Steak	36.00
Steak	36.00

Kalb:

Cordon bleu	45.00
-------------	-------

Kalte Gerichte

Wurstsalat mit Herbstsalat	20.00
Wurstkäsesalat mit Herbstsalat	21.00
Thonsalat mit Herbstsalat	21.00
Blüemlismattteller	28.00