



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 Züpfе, 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?

Sommer

Vorspeisen

Sommersalat mit Melonenschnitzen	14.50
Sommersalat mit Gravedlachs Meerrettich und getoasteter Topf	19.50
Tomatensalat mit Burrata und Aceto Balsamico Perlen	19.50
Blüemlismattsalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	15.50
Knoblauchcrevetten und getoasteter Zopf, Preis pro Stück	4.50
Bruschetta mit Tomaten und Ruccola, Preis pro Stück	4.50
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
Ravioli mit Spinat und Ricotta mit Eierschwämmli	20.50	28.50
Capuns da Sevgein	20.50	28.50
Blüemlismattrösti Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegelei	20.50	28.50
Risotto Safran mit Spargeln und Pilzen	20.50	28.50
Quarkspätzli mit Eierschwämmli und Tomaten	20.50	28.50
Fusilli mit hausgemachter Bolognese, Olivenöl und Burrata	20.50	28.50

Hauptgänge

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti (Kalb)	44.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites (Kalb)	44.50
Kalbssteak mit Eierschwämmli dazu Kroketten Sommergemüse	50.00
Osso Bucco mit Kartoffelstock und Sommergemüse	44.50

Stroganoff mit Nüdeli und Sommergemüse (Rind)	48.50
Filet mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin Sommergemüse (Rind)	50.00
Hausgemachte Hacktäschi mit Kartoffelstock und Sommergemüse	39.00
Entrecôte mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes Allumettes (im Kupferpfännli serviert)	48.00

Rehrückenfilet mit Eierschwämmli und Sommergemüse	49.00
---	-------

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kartoffelgratin und Sommergemüse	47.50
--	-------

Seezunge ganz gebraten mit Pommes Frites	48.00
Egli Bierteig Tartarsauce mit Pommes frites	34.00

Käsefondue „Blüemlismatt“ dazu Brot Gschwellti und Früchte	35.00
--	-------

Sommersalat oder Gemüseteller (als Fitnesssteller) mit

Schwein:

Schnitzel paniert	31.00
Cordon bleu oder Steak	35.00
Steak	35.00

Kalb:

Cordon bleu	44.50
oder Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Risotto	

Kalte Gerichte

Vitello tonnato mit Melonenschnitzen und Pommes Frites	35.00
Roastbeef mit Melonenschnitzen und Pommes Frites	35.00

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