



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 Züpfle, 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?

Winter

Vorspeisen

Wintersalat mit Trauben Mandarinen und Baumnüsse	14.50
Wintersalat mit Rauchlachstreifen und Meerrettich	19.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei oder Pilzen	15.80
Blüemlismattsalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	15.80
Kürbiscrèmesuppe mit Brotwürfeli	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	12.50
Rüebli Ingwersuppe mit Pinienkernen	12.50
Prättigauer Hochzeitssuppe	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
Ravioli mit Spinat und Ricotta, frische Pilze und Blattspinat	20.50	28.50
Aelplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus	20.50	28.50
Risotto mit frischen Pilzen Blattspinat und Zwiebelringe	20.50	28.50
Bündner Bizzochels mit Bergkäse und Apfelmus	20.50	28.50

Hauptgänge

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti (Kalb)	45.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites (Kalb)	45.00
Kalbsteak mit Mörchelsauce Kroketten und Gemüse	50.00
Piccata mit Safranrisotto und Blattspinat (Kalb)	45.00
Saltimbocca mit Risotto und Blattspinat (Kalb)	45.00
Osso Bucco mit Bramata und Gemüsegarnitur(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 (Rind Schwein)	39.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüsegarnitur (Rind)	39.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
Rehrückenfilet mit Holundersauce Risotto und Gemüse	50.00

Vom Grill

Entrecôte 200 gr. mit hausgemachter Café de Paris	49.00
Kalbskotlette 280 gr. mit hausgemachter Café de Paris	49.00
Riesencrevettenspiess mit hausgemachter Café de Paris	42.00
Zu allen Grillgerichten gibt's Pommes Alumettes Gemüse und Zwiebelringe	
Die Grillgerichte werden im Kupferpfännli serviert	

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

Wintersalat oder Beilage nach Wahl dazu vom

Schwein:

Schnitzel paniert	31.00
Cordon bleu oder Steak	36.00

Kalb:

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

Kalte Gerichte

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