



# 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 Zöpfe, 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 Morchelsauce Krokette und Gemüse	50.00
Piccata mit Safranrisotto und Blattspinat (Kalb)	45.00
Salimbocca mit Risotto und Blattspinat (Kalb)	45.00
Ossobucco mit Bramata und Gemüse garnitur (Kalb)	45.00
Stroganoff mit Nudeln und Gemüse (Rind)	49.50
Filet mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin Gemüse (Rind)	50.00
Hausgemachte Hacktatschli mit Kartoffelstock und Gemüse (Rind Schwein)	39.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur (Rind)	39.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
Rehrückenfilet mit Holundersauce Risotto und Gemüse	50.00

## Vom Grill

<b>Entrecôte 200 gr. mit hausgemachter Café de Paris</b>	<b>49.00</b>
<b>Kalbskötlette 280 gr. mit hausgemachter Café de Paris</b>	<b>49.00</b>
<b>Riesengrillspieß mit hausgemachter Café de Paris</b>	<b>42.00</b>

**Zu allen Grillgerichten gibt's Pommes Almettes Gemüse und Zwiebelringe**

**Die Grillgerichte werden im Kupferpfännli serviert**

Seezunge ganz gebraten mit Pommes Frites	48.00
Eggschneide mit Tartarsauce und Pommes frites	35.00

Käsefondue „Blümli matt“ dazu Brot Gschwilt und Früchte	35.00
Fondue Chinoise mit Rind Schwein und Poulet Pommes Frites und Krokette	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
Blümli mattteller	28.00