



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 gfräsige Katze und drei herzige Ziegen leben?

Apéro-Leckereien

Hausgemachter Käsekuchen und Schinkengipfeli	4.00
Chips und Nüssli	2.00
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven und Parmesan	7.00
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips	4.00
Cherry-Tomatensalat mit Mozzarella im Einmachglas	8.50
Fleisch- und Käseplatte	9.00

Apéro-Arrangements

Klassisch

Chips und Nüssli	8.50
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven und Parmesan	8.50

Hausapéro

Käsekuchen und Schinkengipfeli	19.50
Spiess mit Tomaten und Mozzarella	19.50
Spiess mit Poulet	19.50
Grissini mit Rohschinken	19.50
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips	19.50

Vorspeisen

Suppen

Karotten-Ingwersuppe	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	12.50
Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeli (saisonal)	12.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeli (saisonal)	12.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	12.50

Salate

Grüner Salat	11.00
Gemischter Salat	15.00
Tomatensalat mit Burrata	19.50
Nüsslisalat mit warmen Pilzen oder mit Ei	15.00
Blüemlismattsalat mit Speck, Pilzen und Crôutons	15.00

Hauptgerichte

Schwedenbraten (Schwein)	36.00
Suure Mocke	36.00
Schweins- und Kalbsbraten	36.00
Hacktätschli (Rind/Schwein)	39.00
Kalbspiccata mit Safranrisotto und Pilzen	44.50
Kalbssaltimbocca mit Pilzrisotto	44.50
Kalbssteak an Morchelsauce	49.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art»	44.50
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	49.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	47.00
Käsefondue «Blüemlismatt» mit Kartoffeln, Brot und Früchten	32.00
Aubergine-Zucchini-Piccata mit Weissweinsrisotto	28.50
Buffet «Blüemlismatt», ab 20 Personen mit gemischtem Salat, Rollschinkli, Tafelspitz, Zunge, Saucissons, geräuchertem Speck, Schinken im Brotteig, dazu servieren wir Kartoffelgratin zum Dessert frischer Fruchtsalat mit Kirsch	56.00
Fondue Chinoise mit 3 Sorten Fleisch Verschiedene frische Saucen und Beilagen Pommes frites und Kroketten	48.00
Beilagen nach Wunsch Rösti, Pommes frites, Kroketten, Nüdeli, Reis, Risotto, Polenta, Spätzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Gemüsegarntur (je nach Saison) Die Preise der Menüs sind inkl. Beilagen	
Kindermenüs nach Absprache	

Desserts

Wir verfügen über eine grosse Dessertkarte mit vielen hausgemachten Leckereien.

Dessertbuffet «von allem etwas» (ab 20 Personen)	19.50
--	-------