

## Menüvorschläge

Lieber Gast

Wir heissen Sie im Restaurant Blüemlismatt herzlich willkommen und freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Die Blüemlismatt liegt auf 814 m.ü.Meer und direkt am Europäischen Fernwanderweg. Ob Geschäftsessen, Firmenjubiläum, Geburtstagsparty, Familienfest oder Hochzeit – geniessen Sie die Fernsicht auf das Mittelland und die Alpen von unserer Terrasse aus und lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

Für Fragen und Reservationen stehen wir Ihnen gerne unter [info@bluemlismatt.ch](mailto:info@bluemlismatt.ch) / 062 398 14 68 zur Verfügung. Damit wir genügend Zeit haben, Ihren Anlass zu organisieren, bitten wir Sie, einen Termin zu vereinbaren.

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und Ihr Interesse am Restaurant Blüemlismatt.

Herzlich

Markus Studer und Team

## Apéro-Leckereien

Hausgemachter Käsekuchen und Schinkengipfeli	Fr. 4.00
Chips und Nüssli	Fr. 2.00
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven und Parmesan	Fr. 7.50
Gemügesticks mit zwei verschiedenen Dips	Fr. 4.00
Cherry-Tomatensalat mit Mozzarella im Einmachglas	Fr. 8.50
Fleisch- und Käseplatte	Fr. 9.00

## Apéro-Arrangements

<u>Klassisch</u>	Fr. 8.50
Chips und Nüssli	
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven und Parmesan	
<u>Hausapéro</u>	Fr. 19.50
Käsekuchen und Schinkengipfeli	
Spiess mit Tomaten und Mozzarella	
Spiess mit Poulet	
Grissini mit Rohschinken	
Gemügesticks mit zwei verschiedenen Dips	

## Vorspeisen

### Suppen

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

### Salate

Grüner Salat	Fr. 11.00
Gemischter Salat	Fr. 15.00
Tomatensalat mit Burrata	Fr. 19.50
Nüsslisalat mit warmen Pilzen oder mit Ei	Fr. 15.00
Blüemlismatssalat mit Speck, Pilzen und Croutons	Fr. 15.00

# Hauptgerichte

Schwedenbraten (Schwein)	Fr. 36.00
Suure Mocke	Fr. 36.00
Schweins- und Kalbsbraten	Fr. 36.00
Hacktätschli (Rind/Schwein)	Fr. 39.00
Kalbspiccata mit Safranrisotto und Pilzen	Fr. 44.50
Kalbssaltimbocca mit Pilzrisotto	Fr. 44.50
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 49.00
Kalbsgeschnetzertes "Zürcher Art"	Fr. 44.50
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	Fr. 49.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 47.00
Käsefondue "Blüemlismatt" mit Kartoffeln, Brot und Früchten	Fr. 32.00
Aubergine-Zucchetti-Piccata mit Weissweinsrisotto	Fr. 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	Fr. 56.00
Fondue Chinoise mit 3 Sorten Fleisch Verschiedene frische Saucen und Beilagen Pommes frites und Kroketten	Fr. 48.00

## Beilagen nach Wunsch

Rösti, Pommes frites, Kroketten, Nüdeli, Reis, Risotto, Polenta, Spätzli,  
Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Gemüse garnitur (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)

Fr. 19.50