

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 7 glückliche Esel, 2 fröhliche Hunde, 3 herzige Ziegen und 1 gfräsige Katze lebt?

Herbst

Vorspeisen

Grüne Blattsalate	Fr. 11.50
Gemischter Salat	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit Pilzen	Fr. 15.50
Blüemlismatssalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	Fr. 15.50
Knoblauchcrevetten, Olivenöl und getosteter Zopf, Pries p. Stk.	Fr. 4.50
Bruschetta mit Tomaten und Ruccola, Preis p. Stk.	Fr. 4.50
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	Fr. 12.50
Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons	Fr. 12.50
Rüebli Ingwersuppe mit Pinienkernen	Fr. 12.50

Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Capuns da Sevgein	Fr. 20.50	Fr. 28.50
Blüemlismattrösti mit Zwiebeln Speck Käse Spiegelei	Fr. 20.50	Fr. 28.50
Risotto mit Safran und frischen Steinpilzen	Fr. 20.50	Fr. 28.50
Quarkspätzli mit Spinat Kürbis und Steinpilzen	Fr. 20.50	Fr. 28.50
Nüdeli mit frischen Steinpilzen und Spinat	Fr. 20.50	Fr. 28.50

Hauptgänge

Kalb

Geschnetzeltes „Zürcher Art“, mit Rösti	Fr. 44.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites, Gurkensalat	Fr. 44.50
Salimbocca mit Risotto und Gemüse	Fr. 44.50
Kalbssteak mit Steinpilzen, dazu Gemüse und Kroketten	Fr. 49.50

Rind

Stroganoff Nüdeli und Gemüse	Fr. 48.50
Filet grüner Pfeffer dazu Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 49.50
Filet Surf&Turf mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	Fr. 52.50
Hacktätschli hausgemacht dazu Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 39.00

Lamm

Rückenfilet mit Kräuterkruste, dazu Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 47.00
--	-----------

Fisch

Seezunge ganz gebraten dazu Pommes Frites und Gemüse	Fr. 48.00
Egli Bierteig mit Tartarsauce und Pommes frites	Fr. 34.00

Wild

Rehrückenfilet mit Holundersauce	Fr. 49.00
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce	Fr. 45.00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 45.00
Rehpfeffer Pilze Speck Crôtons	Fr. 37.00
Wildschweinfilet im Speckmantel mit Portweinsauce	Fr. 44.00
Wildbeilagenteller vegetarisch	Fr. 35.00
Wildbeilagenteller mit Capuns	Fr. 37.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Maroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rahmwirsing

Fondues

Käsefondue „Blüemlismatt“ Brot Gschwellti Früchte Fr. 32.00

Fitnesssteller

Herbstsalate mit Trauben und Pilzen oder frisches Gemüse mit:

Schwein:

Schnitzel paniert Fr. 31.00

Cordon bleu Fr. 35.00

Steak Fr. 35.00

Kalb:

Cordon bleu Fr. 44.50

Wurstsalat garniert oder einfach Fr. 20.00 Fr. 16.00

Wurstkäsesalat garniert oder einfach Fr. 21.00 Fr. 17.00

Thonsalat garniert oder einfach Fr. 21.00 Fr. 17.00

Salatteller gekochtes Ei Fr. 19.00

Hobelkäse Fr. 19.50

Speck geschnitten Fr. 20.50

Speck am Stück Fr. 19.50

Blüemlismattteller Fr. 28.00

Bündnerteller Fr. 28.00

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in den Gerichten