

Herzlich Willkommen auf der Blüemlismatt!!

Wir wünschen Ihnen einen frohen Aufenthalt
und e Guete!!

Markus Studer
und Team

... wussten Sie, dass...

- die Blüemlismatt auf 814 Meter über Meer liegt
- eine Fernsicht auf Mittelland und Alpen besteht
- die Blüemlismatt direkt am Europäischen Fernwanderweg liegt
- Sie von der Blüemlismatt-Rösti über die Bündner Capuns und traditonellen Fleischgerichte alles haben können
- Sie im Blüemlismatt Lädeli hausgemachtes Buurebrot, Züpfe, Konfitüre, Honig, Früchte, Holunderblütensirup, Pfefferminzsirup und Blumen (nach Saison) kaufen können
- wir jeden Wein auch über die Gasse verkaufen
- Ihre angefangene Weinflasche mit nach Hause nehmen können
- wir vor Weihnachten eine wunderschöne Advents-Ausstellung im neu umgebauten Stall präsentieren

HERBST

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 13.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit Pilzen	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 14.00
Blüemlismatssalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	Fr. 14.00
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	Fr. 11.00
Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons	Fr. 11.00
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	Fr. 11.00

Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Kürbisravioli mit frischen Pilzen und Parmesan	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Capuns da Sevgein	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Blüemlismattrösti mit Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegelei	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Risotto mit Safran und frischen Pilzen	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Aelpler Macaronen mit frischem Apfelmus	Fr. 18.50	Fr. 26.50

HERBST

Hauptgänge

Kalb

Saltimbocca mit Pilzrisotto	Fr. 39.50
Geschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	Fr. 39.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites und Gurkensalat	Fr. 39.50

Rind

Stroganoff, Kartoffelstock und frisches Gemüse	Fr. 46.00
Filet an grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und frisches Gemüse	Fr. 47.00
Entrecôte „Blüemlismatt“, Röstikroketten und frisches Gemüse	Fr. 45.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Rotkraut	Fr. 38.00

Lamm

Rückenfilet in der Kräuterkruste, Kartoffelgratin und frisches Gemüse	Fr. 44.00
---	-----------

Fisch

Seezunge ganz gebraten mit Bratkartoffeln und Blattspinat	Fr. 46.00
Egli im Bierteig mit Tartarsauce und Pommes frites	Fr. 30.00

Fondues

Käsefondue Blüemlismatt mit Brot, Früchten und Gschwellti	Fr. 28.00
---	-----------

HERBST

Wildspezialitäten

Reh- oder Hirschpfeffer mit Pilzen, Speck und Croûtons	Fr. 35.00
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce	Fr. 42.00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 42.00
Pastetli mit Rehgeschnetzeltem und Pilzen	Fr. 42.00
Rehrückenfilet mit Holundersauce	Fr. 47.00
Wildschweinfilet mit frischen Pilzen und Kürbiswürfeln	Fr. 42.00
Wildbeilagenteller vegetarisch	Fr. 34.00
Wildbeilagenteller mit Capuns	Fr. 36.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli, oder Kartoffelstock
Rotkraut mit Maroni, Apfel mit Preiselbeeren und Wirsing

Der Jäger

Was Segeln der Wünsche durch luftige Höh'!
Was bildendes Träumen im blühenden Klee!
Was Hoffen und Bangen, was Schmachten, was Weh!

Und rauscht nicht die Erde in Blüten und Duft?
Und schreitet nicht Hörnerklang kühn durch die Luft?
Und stürzt nicht jauchzend der Quell von der Kluff?

Drum jage Du frisch auch Dein flüchtiges Reh
Durch Wälder und Felder, durch Täler und See,
Bis Dir es ermüdet in Armen vergeh'!

Joseph von Eichendorff

HERBST

Tellergerichte

verschiedenene Salate
oder
Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Risotto

Schwein:

Schnitzel paniert	Fr. 28.00
Cordon bleu	Fr. 31.00
Steak	Fr. 31.00

Kalb:

Cordon bleu	Fr. 39.50
-------------	-----------

Rind:

Entrecôte	Fr. 44.00
-----------	-----------

Lamm:

Lammrückenfilet	Fr. 44.00
-----------------	-----------

Huhn:

Pouardenbrust	Fr. 29.00
---------------	-----------

Fisch

Eglifilet mit Pilzen	Fr. 30.00
----------------------	-----------

KALTE GERICHTE

Salatteller mit Ei	Fr. 18.00
Wurstsalat einfach	Fr. 13.50
Wurstsalat garniert	Fr. 18.50
Wurst – Käsesalat einfach	Fr. 15.50
Wurst – Käsesalat garniert	Fr. 20.00
Käsesalat einfach	Fr. 13.50
Käsesalat garniert	Fr. 18.50
Thonsalat einfach	Fr. 15.50
Thonsalat garniert	Fr. 20.00
Hobelkäse	Fr. 19.50
Rohesspeck am Stück	Fr. 19.50
Rohesspeck geschnitten	Fr. 20.50
Blüemlismatt – Teller mit Speck, Salami, Hobelkäse, Hobelfleisch, Schinken	Fr. 27.00
Bündnerteller	Fr. 27.00
Sandwich (Schinken, Käse, Salami)	Fr. 8.00

FLEISCHDEKLARATION

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Irland – Argentinien – CH-Australien
Lamm	Neuseeland
Wild	CH - Oesterreich - Neuseeland
Geflügel	CH - Frankreich
Fisch	Polen, CH , Norwegen
Crevetten	Thailand

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten