

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 in unserem neuumgebauten Stall eine Deko- Ausstellung präsentieren

WINTER

Vorspeisen

Grüne Blattsalate	Fr. 9.50
Gemischter Wintersalat Trauben Mandarinen und Nüssen	Fr. 14.00
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
Bouillon mit Ei oder Flädli	Fr. 11.00

Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Spinat Ricotta Ravioli mit frischem Spinat	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

WINTER

Hauptgänge

Kalb

Geschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	Fr. 39.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites Gurkensalat	Fr. 39.50
Involtini mit Mascarpone und Kräuter mit Risotto und Gemüse	Fr. 39.50
Salinbocca mit Pilzrisotto	Fr. 39.50

Rind

Stroganoff, Kartoffelstock und frisches Gemüse	Fr. 45.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und frisches Gemüse	Fr. 38.00
Tagliata mit Rindsfilet und Knoblauchbrot	Fr. 47.00

Fisch

Seezunge ganz gebraten mit Kartoffeln und Blattspinat	Fr. 42.00
Egli im Bierteig mit Tartarsauce und Pommes frites	Fr. 30.00

Fondues

Fondué Chinoise mit Rind - Poulet und Schweinsfilet	Fr. 45.00
Käsefondué „Blüemlismatt“ Brot Gschwellti Früchte	Fr. 29.00

Knochengereiftes Fleisch vom Grill

Kalbpaillard	Fr.	39.50
Kalbsteak	Fr.	45.00
Rindsfilet	Fr.	48.00
Entrecôte	Fr.	46.00
Schweinsracks	Fr.	32.00
Lammrücken	Fr.	44.00

Als Beilage erhalten Sie Pommes frites oder Kartoffelgratin dazu Wintergemüse Kräuterbutter und Knoblauchsauce



Tellergerichte

Gemischter Wintersalat mit Trauben Mandarinen und Nüssen
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. 30.00

Fisch

Eglifilet mit Pilzen Fr. 30.00

KALTE GERICHTE

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