

## Menüvorschläge

### Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 17.00
Rauchlachs mit frischem Meerrettich	Fr. 18.00

### Suppen

Selleriecrèmesuppe	Fr. 10.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 10.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 10.00
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	Fr. 10.00

### Salate

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit warmen Pilzen oder mit Ei	Fr. 14.50
Blüemlismattsalat	Fr. 13.00
Tomaten- Mozzarella Salat mit Basilikum	Fr. 15.00

# Hauptgänge

Schwedenbraten	Fr. 33.00
Gespickter Rindsbraten	Fr. 33.00
Suure Mocke	Fr. 33.00
Schweins- und Kalbsbraten	Fr. 33.00
Kalbspiccata mit Safranrisotto und Pilzen	Fr. 39.00
Kalbssaltinbocca mit Pilzrisotto	Fr. 39.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 46.00
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art"	Fr. 34.00
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	Fr. 46.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 44.00
Käsefondue "Blüemlismatt" mit Kartoffeln, Brot und Früchten	Fr. 28.00
Raclette vom Ofen	Fr. 27.00
<b>Buffet "Blüemlismatt", ab 20 Personen</b> mit gemischtem Salat, Rollschinkli, Tafelspitz, Zunge, Saucissons, geräuchertem Speck, Schinken im Brotteig, dazu servieren wir Kartoffelgratin zum Dessert frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 52.00
<b>Fondue Chinoise mit 3 Sorten Fleisch</b> Verschiedene frische Saucen und Beilagen Pommes frites und Kroketten	Fr. 45.00
<b>Salatbuffet / BBQ, ab 20 Personen</b> mit Schweinssteak, Lammrückenfilet, Pouletschenkel, Entrecôte, Lachs und Crevetten, dazu servieren wir Kartoffelgratin, Baked Potatoes, Kräuterbutter und BBQ Sauce Dessertbuffet	Fr. 68.00

Bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch

Rösti, Pommes frites, Kroketten, Nüdeli, Reis, Risotto, Polenta, Spätzli,  
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur (je nach Saison)

Die Preise der Menüs sind inkl. Beilagen

## Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
Schoggimousse	Fr. 14.00
Zitronenmousse	Fr. 14.00
Caramelköpflin mit Rahm	Fr. 8.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 14.00
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier	Fr. 14.00
Gebrannte Crème	Fr. 14.00

Dessertbuffet je nach Auswahl

## Apéritiv

### Ab Getränke und Weinkarte

Chips und Nüssli		Fr. 2.00
Hausgemachter Käsekuchen		Fr. 4.00
Gemüsedipp		Fr. 4.00
Fleisch und Käseplatte		Fr. 9.00
Gefüllte gemischte Brötli		Fr. 8.00
Frische gemischte Pasta mit verschiedenen Saucen		Fr. 9.00
Verschiedene Suppen je nach Saison		Fr. 8.50
Riesencrevetten in Knoblauch-Olivenöl		Fr. 9.00
Apèrobuffet von „allem etwas“ dazu frisches hausgemachtes Brot und Zopf		Fr. 22.00
Gedeckkosten im Heustock pro Person		Fr. 10.00
Heizung im Heustock nach Aufwand	pro Flasche Gas	Fr. 50.00
Zuschlag im Heustock ab 00.00 Uhr	pro Stunde	Fr. 120.00
Raummiete Heustock kostenlos		
Hussen für die Stühle		Fr. 10.00

Mit höflicher Empfehlung und freundlichen Grüßen!

Restaurant Blüemlismatt

Markus Studer  
und Team