

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 17.00
Rauchlachs mit frischem Meerrettich	Fr. 18.00
Salat mit warmen Pilzen, Speck und Crôutons	Fr. 13.50

Suppen

Selleriecrèmesuppe	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 9.50
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	Fr. 9.50

Warme Vorspeisen

Nüdeli mit Rauchlachs	Fr. 13.50
Pastetli mit Pilzen und Kalbsmilken	Fr. 14.00

Salate

Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit warmen Pilzen oder mit Ei	Fr. 13.50
Tomaten- Mozzarella Salat mit Basilikum	Fr. 13.50

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. 34.00
Kalbssaltinbocca mit Pilzrisotto	Fr. 34.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 45.00
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art"	Fr. 34.00
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	Fr. 45.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 44.00
Käsefondue "Blüemlismatt" mit Kartoffeln, Brot und Früchten	Fr. 25.00
Raclette vom Ofen	Fr. 27.00
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. 52.00
Fondue Chinoise mit 3 Sorten Fleisch Verschiedene Ftische Saucen und Beilagen Pommes frites und Kroketten	Fr. 45.00
Salatbuffet / BBQ, ab 20 Personen mit Schweinssteak, Lammrückenfilet, Pouletschenkel, Entrecôte, Lachs und Crevetten, dazu servieren wir Kartoffelgratin, Baked Potatoes, Kräuterbutter und BBQ Sauce Dessertbuffet	Fr. 66.00

Bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch

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

Die Preise der Menüs sind inkl. Beilagen

Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
Schoggimousse	Fr. 12.00
Zitronenmousse	Fr. 12.00
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 10.00
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier	Fr. 10.50
Gebrannte Crème	Fr. 10.00
Käseteller	Fr. 10.50
Kaiserschmarren mit Vanilleglace	Fr. 13.00
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
Riesengrillen in Knoblauch-Olivenöl	Fr. 9.00
Apérobuffet 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 Blüemli matt

Markus Studer
und Team