

# Herzlich Willkommen auf der Blüemlismatt!!

Wir wünschen Ihnen einen frohen Aufenthalt  
und e Guete!!

Markus Studer  
und Team

... wussten Sie, dass...

- wir gerne für sie da sind
- 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 präsentieren
- wir den wundervollsten Garten der Region haben

# Sommer

## Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Blüemlismattdalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	Fr. 12.50
Tomatensalat mit frischem Burrata und Balsamicoperlen	Fr. 17.00
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	Fr. 10.00
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	Fr. 10.00
Karotten Ingwersuppe mit Pinienkernen	Fr. 10.00
Kürbiscrèmesuppe mit Brotwürfeli	Fr. 10.00

## Hausgemachte Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Capuns da Sevgein	Fr. 18.00	Fr. 26.00
Blüemlismattdrösti mit Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegelei	Fr. 18.00	Fr. 26.00
Risotto mit Safran und frischen Eierschwämmli	Fr. 18.00	Fr. 26.00
Ravioli mit Spinat und Ricotta, Eierschwämmli	Fr. 18.00	Fr. 26.00

## Hauptgänge

### Kalb

Geschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	Fr. 39.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites, Gurkensalat	Fr. 39.00

### Rind

Stroganoff mit Nüdeli und Gemüse	Fr. 45.00
Brasato mit frischen Eierschwämmli Risotto und Gemüse	Fr. 38.00

### Lamm

Rückenfilet mit Kräuterkruste, Pommes frites, frisches Gemüse	Fr. 42.00
---	-----------

### aus dem Wasser

Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Pommes Frites	Fr. 29.50
Seezunge ganz gebraten Neue Kartoffeln und frisches Gemüse	Fr. 44.00

### Fondue

Käsefondue „Blüemlismatt“	Fr. 27.00
---------------------------	-----------

## Vom Holzkohlegrill

T – Bone steak	300 gr.	Fr.47.00
Entrecôte	200 gr.	Fr.45.00
Rindsfilet	200 gr.	Fr.47.00
Hirschracks	200 gr.	Fr.40.00
Wildschweinracks	200 gr.	Fr.40.00
Kalbskotlette	250 gr.	Fr.44.00
Schweinskotlette	250 gr.	Fr.32.00

Dazu gibt es Pommes Frites und Gemüse  
Pfeffersauce und hausgemachte Kräuterbutter

## Tellergerichte

verschiedene Salate  
oder  
Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Risotto

### Schwein:

Schnitzel paniert	Fr. 27.50
Cordon bleu	Fr. 30.00
Steak	Fr. 30.00

### Kalb

Cordon bleu	Fr. 39.00
-------------	-----------

### Rind:

Entrecôte	Fr. 40.00
-----------	-----------

### Lamm:

Lammrückenfilet	Fr. 42.00
-----------------	-----------

### Huhn:

Poulardenbrust	Fr. 28.00
----------------	-----------

### Fisch:

Eglifilet gebraten mit frischen Pilzen	Fr. 29.50
--	-----------

## KALTE GERICHTE

Salatteller mit Ei	Fr. 17.50
Wurstsalat einfach	Fr. 13.00
Wurstsalat garniert	Fr. 18.00
Wurst - Käsesalat einfach	Fr. 15.00
Wurst - Käsesalat garniert	Fr. 19.50
Käsesalat einfach	Fr. 13.00
Käsesalat garniert	Fr. 18.00
Thonsalat einfach	Fr. 15.00
Thonsalat garniert	Fr. 19.50
Hobelkäse	Fr. 16.50
Rohesspeck am Stück	Fr. 19.00
Rohesspeck geschnitten	Fr. 20.00
Blüemlismatt - Teller mit Speck, Salami, Hobelkäse, Hobelfleisch, Schinken	Fr. 26.50
Bündnerteller	Fr. 26.50
Sandwich (Schinken, Käse, Salami)	Fr. 8.00

## FLEISCHDEKLARATION

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Argentinien, Irland
Lamm	Irland, Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Fisch	Kanada, Schweiz, Norwegen
Crevetten	Thailand

Wir geben ihnen gerne detaillierte Auskunft über mögliche Allergene in den Gerichten