

Herzlich willkommen auf der Blüemlismatt!

Wir wünschen Ihnen einen frohen Aufenthalt
und e Guete!!

Markus Studer
und Team

... wussten Sie schon, dass...

- die Blüemlismatt auf 814 Meter über Meer liegt
- die Blüemlismatt direkt am Europäischen Fernwanderweg liegt
- Sie bei uns hausgemachtes Buurebrot und Züpfe, Blumen und Dekorationsartikel (nach Saison) kaufen können
- Sie Ihre angefangene Weinflasche mit nach Hause nehmen können und wir jeden Wein auch über die Gasse verkaufen
- unser Kunststall 7 Tage die Woche geöffnet ist
- Hunde bei uns willkommen sind

und außerdem auf der Blüemlismatt 9 glückliche Esel, 2 fröhliche Hunde und 1 gfräsige Katze lebt?

Wir akzeptieren Bezahlung mit Postcard, Debitcard, Twint, Bezahlung mit Kreditkarte ab 100 Fr.

Betriebsferien 2023

Ab 6. November bis 19. November

Herbst

Vorspeisen

Grüne Blattsalate	Fr. 9.80
Herbstsalat mit Trauben und Pilzen	Fr. 14.80
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 14.80
Nüsslisalat mit Pilzen	Fr. 14.80
Blüemlismatssalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	Fr. 14.80
Tomatencrèmesuppe mit Pesto	Fr. 12.00
Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons	Fr. 12.00
Rüebli Ingwersuppe mit Pinienkernen	Fr. 12.00

Spezialitäten als Vorspeise oder Hauptgang

	kleine Portion	grosse Portion
Kürbisravioli mit Eierschwämmli	Fr. 20.00	Fr. 28.00
Capuns da Sevgein	Fr. 20.00	Fr. 28.00
Blüemlismatströsti Zwiebeln Speck Käse Spiegelei	Fr. 20.00	Fr. 28.00
Risotto Safran Eierschwämmli	Fr. 20.00	Fr. 28.00

Hauptgänge

Kalb

Geschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	Fr. 42.50
Wienerschnitzel Preiselbeeren Pommes Frites Gurkensalat	Fr. 44.50
Saltimbocca Risotto	Fr. 42.50
Kalbssteak Eierschwämmli Gemüse Kroketten	Fr. 47.50

Rind

Stroganoff Nüdeli Gemüse	Fr. 46.50
Filet grüner Pfeffer Kartoffelgratin Gemüse	Fr. 48.00
Hacktätschli hausgemacht Kartoffelstock Gemüse	Fr. 38.00

Lamm

Rückenfilet Kräuterkruste Kartoffelgratin Gemüse	Fr. 46.00
--	-----------

Fisch

Seezunge ganz gebraten Pommes Frites Gemüse	Fr. 47.00
Egli Bierteig Tartarsauce Pommes frites	Fr. 32.00

Wild

Rehrückenfilet Holundersauce	Fr. 48.00
Rehschnitzel Pilzrahmsauce	Fr. 43.00
Rehgeschnetzeltes Pilzrahmsauce	Fr. 43.00
Rehpfeffer Pilze Speck Crôutons	Fr. 36.00
Wildschweinfilet Speckmantel Holundersauce	Fr. 43.00
Wildbeilagenteller vegetarisch	Fr. 35.00
Wildbeilagenteller mit Capuns	Fr. 37.00

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

Fondues

Käsefondue „Blüemlismatt“ Brot Gschwelkti Früchte Fr. 32.00

Fitnesssteller

Herbstsalate mit Trauben und Pilzen oder frisches Gemüse mit:

Schwein:

Schnitzel paniert Fr. 30.00

Cordon bleu Fr. 34.00

Steak Fr. 34.00

Kalb:

Cordon bleu Fr. 42.50

oder Fleisch nach Wahl

Wurstsalat garniert oder einfach Fr. 20.00 Fr. 16.00

Wurstkäsesalat garniert oder einfach Fr. 21.00 Fr. 17.00

Thonsalat garniert oder einfach Fr. 21.00 Fr. 17.00

Salatteller gekochtes Ei Fr. 19.00

Hobelkäse Fr. 19.50

Speck geschnitten Fr. 20.50

Speck am Stück Fr. 19.50

Blüemlismattteller Fr. 28.00

Bündnerteller Fr. 28.00

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in den Gerichten