

Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

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

Suppen

Selleriecrèmesuppe	Fr. 11.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 11.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 11.00
Kraftbrühe mit Flädli oder Ei	Fr. 11.00

Salate

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit warmen Pilzen oder mit Ei	Fr. 14.50
Blüemlismattsalat	Fr. 14.50

Hauptgänge

Schwedenbraten	Fr. 36.00
Gespickter Rindsbraten	Fr. 36.00
Suure Mocke	Fr. 36.00
Schweins- und Kalbsbraten	Fr. 36.00
Kalbspiccata mit Safranrisotto und Pilzen	Fr. 42.50
Kalbsaltinbocca mit Pilzrisotto	Fr. 42.50
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 48.00
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art"	Fr. 42.50
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	Fr. 48.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 46.00
Käsefondue "Blüemlismatt" mit Kartoffeln, Brot und Früchten	Fr. 30.00
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 frische Saucen und Beilagen Pommes frites und Kroketten	Fr. 48.00

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

Wir haben eine grosse Dessertkarte mit vielen hausgemachten Leckereien

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

Verschiedene Suppen je nach Saison Fr. 8.50

Apèrobuffet von „allem etwas“ Fr. 22.00
dazu frisches hausgemachtes Brot und Zopf

Mit höflicher Empfehlung und freundlichen Grüßen!

Restaurant Blüemlismatt

Markus Studer und Mitarbeiter