

Garten Speisekarte



Gasthaus zur Blume - 4312 Magden

Tel. +41 (0)61 841 15 33 - Fax. +41 (0)61 841 15 60

www.gasthauszurblume.ch

info@gasthauszurblume.ch

Starten Sie mit einem trendigen Apéro

Blüemli's LILLET

Lillet Likör | Gurke | Beeren | Minze | Schweppes 13.50

HUGO

Holundersirup | Limette | Minze | Prosecco 13.50

ALKOHOLFREI: Margarita - Mix

Limette | Minze | Alpinesse Tonicwater 10.50

Kalte Speisen

Gemischter Salat	12.50
Grüner Salat	11.00
Siedfleischsalat garniert	28.50
Bunter Salatteller	22.00
Thonsalat garniert	25.50
Wurstsalat einfach	14.50
Wurstsalat garniert	23.50
Wurst-Käsesalat garniert	25.50
Wurst-Käsesalat einfach	17.50
Tomatensalat mit cremig frischem Burrata – Käse serviert dazu Balsamico und Olivenöl extra vergine, Zwiebeln, Basilikum	22.00

Trendiges

Salatteller „les amoureuses“ an Kräuter-Hausdressing Serviert mit gebackenen „Knusper – Riesencrevetten	33.00
„Caesar's Salad“ CHEF, das Original aus Amerika (Eisbergsalat- Sardellendressing Brotcroûtons, Parmesanflocken, Poulet)	28.50
D - Eglifilets „Fischknusperli im Backteig fritiert serviert mit feiner Tartarsauce garniert mit bunten Salaten	31.50
Rauchlachstatar mit Dill und Wodka gewürzt serviert mit bunten Salaten dazu Toast und Butter	33.00
Rindfleischtatar, rassig gewürzt, mit altem Cognac verfeinert serviert mit Toast und Butter und gemischtem Salat	36.50
„Vitello tonnato“ Dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfisch-Sauce garniert mit bunten Salaten und Melone	36.50
„Roastbeefteller“ serviert mit Sauce Tartar garniert mit bunten Salaten und Melone	36.50
Portion Pouletflügeli	22.50

Unsere Fitness- Teller

Eine Fülle frischer bunter Salate an feinem Hausdressing mit Melone serviert mit:

Schweizer Pouletbrust Suprême mit hausgemachter Kräuterbutter 35.50

CH Schweinssteak „Blumen- Hit“ mit hausgemachter Kräuterbutter 34.00

CH Schweins Cordon-bleu mit Hinterschinken und Mammutkäse 38.50

Schweizer Weiderind Entrecôte und frischer Kräuterbutter 52.00

Schweizer Weiderind Rindsfilet und frischer Kräuterbutter 62.00

Portion Chnobllobrot 9.50

Portion Country Cuts Frites 9.50

Weinempfehlung

Aargau: Magdener „Chardignon“ 2022

Chardonnay x Sauvignon blanc Assemblage

Reblage Lanzenberg Magden 1 dl. 5.80

Aargau: Magdener „Rose“ 2023

Ein herrlich frischer, leichter Fruchtiger Rosé, Ein Liebling des weiblichen Geschlechts.

Reblage Lanzenberg Magden 1 dl. 5.80

Ab 22.00 Uhr Nachtruhe!

- Gasthaus zur Blume GmbH, 4312 Magden - Montag Ruhetag -
- Tel. 061 841 15 33 – Fax. 061 841 15 60 – www.gasthauszurblume.ch

A la carte

Spaghetti "aglio e olio", mit Riesencrevetten (VN) "Blacktiger"	35.50
CH Schweinssteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	35.50
CH Panierte Schweinsschnitzel, serviert mit Gemüse und Pommes frites	32.50
CH Cordon-bleu vom Schwein. serviert mit Gemüse und Pommes frites	38.50
CH Rahmschnitzel vom Schwein, serviert mit Gemüse und Butternudeln	33.50
Portion Schweizer Pouletflügeli	21.50
CH Geschnetzeltes Kalbsleberli an Balsamicosauce mit feiner Röschi	39.50
CH Geschnetzeltes Kalbfleisch nach „Zürcher Art“ an Champignons - Rahmsauce, serviert mit feiner Röschi	42.00
CH Kalbfleisch „Cordon-bleu“, serviert mit Pommes frites und Gemüse	48.50
Schweizer Weiderind Entrecôte, mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce serviert mit Gemüsegarnitur und Pommes frites	52.00
Schweizer Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Gemüsegarnitur und Butternüdeli	56.00
Schweizer Eglifilets aus Raron im Wallis „Valperca“, in Mandelbutter gebraten serviert mit Gemüsegarnitur und Salzkartoffeln	46.50
Gemüsekarussell „Blueme Art“ eine Fülle frischer Gartengemüse dazu gebratene frische Pilze	28.50
Forelle meunière aus dem Violenbach mit Mandeln in Butter gebraten, Gemüsegarnitur und Salzkartoffeln	38.50



