

Menüvorschläge

Bei einer Personenzahl ab 10 Gästen bitten wir Sie sich auf ein einheitliches Menu zu beschränken, wobei für Ihre vegetarischen Gäste eine fleischlose Alternative bestellt werden kann. Sie finden diese auf der aktuellen Menükarte

Vielen Dank.



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

Geschätzter Gast

Einen Grund für ein kleines Fest oder ein gemeinsames Essen wird man immer haben, denn diese Anlässe bringen viel Freude und sind für alle ein unvergessliches Erlebnis.

Das gesamte Blumenteam wird mit seinem ganzen Wissen und Können zum Gelingen Ihres Anlasses beitragen. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Wir haben unsere Bankettunterlagen überarbeitet und unsere Angebote teilweise neu arrangiert. Es wäre uns eine grosse Freude, mit Ihnen zusammen einen zauberhaften Tag oder Abend gestalten zu können.

Die Räumlichkeiten können passend zur Grösse des Bankettes und Jahreszeit/Witterung aus folgenden Angeboten gewählt werden:

Blumesaal:	- 30 – 60 Personen (mit Tanz max. 50 Personen)
Gaststube:	- 40 Personen
Kegelbahn:	- 16 Personen (Benützung der Kegelbahn pro Stunde CHF 20.--)
Magdenerstübli:	- 12 Personen
Gartenterrasse:	- 60 Personen
Rebhüsli:	- 15 Personen

Es wäre uns eine Ehre, auch Sie in naher Zukunft bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen. Bis dahin wünschen wir Ihnen alles Gute.

Kurt Treier und Crew

Allgemeine Informationen

In unserem Bestreben, Ihnen die bestmögliche Qualität bieten zu können, wählen wir unsere Lieferanten und Produkte nicht nach dem Preis, sondern nach der Qualität aus, Qualität die Sie schmecken werden.

Unser Bauernbrot wird beinahe täglich in unserem Holzofen in Maisprach nach gebacken.

Das knusprige Apérogebäck und die feinen Torten liefert die Bäckerei Konditorei Aukofer aus Möhlin sowie die Hofbäckerei Rosenau in Rickenbach

Die herrlichen Grand-Premio Glaces und Sorbets sind von Mövenpick.

Das Fleisch und die Wurstwaren beziehen wir von den Dorfmetzgerei Tschannen und von diversen spezialisierten Händlern. Die Herkunftsländer der Fleischsorten sind:

Geflügel:	Frankreich, Mägenwil
Eglfiliets:	Valperca Fischzucht, Raron
Kalbfleisch:	Schweiz
Kaninchenfleisch:	Schweiz, Ungarn
Lammfleisch:	Neuseeland, Irland
Rindfleisch:	Schweiz Weiderind
Schweinefleisch:	Schweiz
Forellen:	Violenbach, Giebenach

Frischgemüse und Salate liefern Gebrüder Marksteiner Basel täglich ins Haus. Unser Biogarten reicht leider nicht aus, um den Bedarf zu decken.

Unser Fassbier kommt ganz aus der Nähe, aus dem Feldschlösschen in Rheinfelden.

In unserem Weinkeller lagern nicht nur einheimische und eigene Weine, wir führen zusätzlich ca. 150 Sorten aus den berühmtesten Weinanbaugebieten der Welt.

Allgemeine Informationen

Aktivitäten lockern ein Fest auf und erzeugen eine gute Stimmung. Sie möchten mit Ihren Gästen eine private Raubtiershow erleben, eine Glasbläserei besichtigen oder historische Stätten besuchen, wir geben Ihnen gerne Tipps und reservieren Karten und/oder organisieren die Hin- und Rückreise.

Eine Bewilligung für eine **Freinacht** kann gerne eingeholt werden!
Wir berechnen Ihnen ab 00.00 Uhr pro Stunde 200.-

Kegelbahn können sie gerne mieten der Preis pro Stunde wäre 20.-

Selbstverständlich können Sie Ihren persönlichen Favoriten selber zusammenstellen, ganz nach Ihren Wünschen und Budgetvorgaben.

Für Saisonangebote wie zum Beispiel Wild, Spargeln, Sommergerichte oder Metzgerie verlangen Sie bitte unsere speziellen Karten.

Aperitifs nach Getränkekarte

Martini, Cynar, Campari, usw., Lillet, Aperol Spritz, Hugo
Orangen- oder Tomatenjus

Pommes Chips, Nüssli	pro Person	4.00
Belegte Brötli	pro Stück	7.50
Diverses Apérogebäck	pro Person	7.50
Schinkengipfeli, Quiche	pro Stück	7.50
Party-Brot	pro Person	7.50

Der Aperitif kann bei schönem Wetter gerne im Garten oder in unserer Kegelbahn serviert werden.

Für weitere Aperitifs empfehlen wir Ihnen unsere Weinkarte.

Vorspeisen, Salate und Suppen
Können gerne von der aktuellen Speisekarte
Einheitlich ausgewählt werden.

Tagessuppe täglich frisch zubereitet erkundigen sie sich beim Servicepersonal	8.50
Rindsbouillonsuppe mit hausgemachten Flädli	11.50
Tomaten Cremesuppe mit Gin, Rahmhaube	11.50
Ragout von frischen Waldpilzen mit Kräutern und Rahm serviert auf Toast	21.00
Feiner Graved– Lachs mit Kräutern mariniert fein geschnitten, serviert mit Meerrettichschaum und Sauce Lidingoe	25.50
Rauchlachstatar mit Dill und Wodka gewürzt dazu Toast und Butter	21.00
Beefsteak – Tatar von mild bis feurig mit altem Cognac verfeinert dazu Toast und Butter	21.00
Blumensalat Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfel & Brot Croûtons	17.50
Grüner Blattsalat	11.00
Gemischter Salat	12.50
Freiland Nüsslisalat (saisonal) mit gehacktem Ei	13.50
mit hausgemachtem Graved– Lachs	19.50

Wir servieren unsere Salate an einer hausgemachten French Dressing Sauce
oder an italienischem Dressing mit Olivenöl extra vergine und Balsamicoessig.

Tellergerichte ohne Nachservice

(Alle unsere Gerichte werden mit einem Saisonsalat serviert)

A large, faint red cursive letter 'B' is centered in the background of the menu, serving as a watermark.

Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	41.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch Reis oder Butternüdeli Gemüse garnitur	38.50
Paniertes Schnitzel Pommes frites Gemüse garnitur	37.50
Cordon bleu Pommes frites Gemüse garnitur	43.50
Rahmschnitzel Schwein Butternüdeli Gemüse garnitur	38.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites Gemüse garnitur	40.50
Kalbs oder Schweinsbratwurst Pommes frites oder Rösti Gemüse garnitur	34.50

Zusätzlich zu den Gerichten sind erhältlich:

Fische in allen Zubereitungsarten sind ebenfalls als Tellerservice erhältlich!

Das Angebot richtet sich nach der Saison.

Immer erhältlich sind: Egli, frische ganze Forellen, Riesencrevetten.

Tellergerichte mit Nachservice

(Alle unsere Gerichte werden mit einem Saisonsalat serviert)

Kalbs- und Schweinsbraten
Kartoffelstock oder -gratin
Reichhaltige Gemüsegar nitur

42.50

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites
Reichhaltige Gemüsegar nitur

44.00

Schweinssteak an grüner Pfeffersauce
Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites
Reichhaltige Gemüsegar nitur

44.00

Wienerschnitzel vom Kalb
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites
Reichhaltige Gemüsegar nitur

56.00

Riz Casimir (Kalbfleisch)
mit vielen Früchten garnierter Reisring

39.50

Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce (Kalbfleisch)
Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites
Reichhaltige Gemüsegar nitur

55.00

Lammrücken mit feinen Kräutern gebraten
serviert an einer feinen Portweinsauce
Kartoffelgratin
Reichhaltige Gemüsegar nitur

56.50

Kalbssteak "CARREE" am Stück zart rosa gebraten
an Morchel-Cognacrahmsauce
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites
Reichhaltige Gemüsegar nitur

63.00

Bei Menüs: Gemischter Salat oder Nüsslisalat mit Ei gegen Aufpreis

5.00

Bei Menüs: Blumensalat gegen Aufpreis

10.00

Tellergerichte mit Nachservice

(Alle unsere Gerichte werden mit einem Saisonsalat serviert)

„Les trois filets mignons“

(vom Schwein, Kalb und Rind, in 2 Gängen serviert)

Kräuterbutter, Morchel- und Béarnaisesauce

Kartoffelgratin und Hausgemachte Butternüdeli

Reichhaltige Gemüse garnitur 74.00

Kalbspiccata an Tomatensauce

Spaghetti

Reichhaltige Gemüse garnitur 54.00

Kalbssteak „Calvados“

an feiner Calvadosrahmsauce

Kartoffelkroketten oder hausgemachte Butternüdel

Reichhaltige Gemüse garnitur 64.00

„Cordon bleu“

mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel

Pommes frites

Reichhaltige Gemüse garnitur 56.50

Schweinsfiletmédaille „Lemon“

an feiner Zitronenschaumsauce

Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites

Reichhaltige Gemüse garnitur 50.50

Schweinsfiletmédaille „Bolets“

an feiner Steinpilzrahmsauce

Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites

Reichhaltige Gemüse garnitur 54.00

Entrecôte am Stück gebraten „Rostbeef“

an feiner Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Reichhaltige Gemüse garnitur 60.00

Rindsfilet grilliert

serviert an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce

Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites

Reichhaltige Gemüse garnitur 70.00

Dessertvorschläge von der aktuellen Dessertkarte

Dessertteller mit vielen, verschiedenen Köstlichkeiten	18.00
Vacherin Hochzeitstorte (Confiserie Aukofer, Möhlin), pro Person	12.50
Wird die Torte vom Veranstalter mitgebracht, pro Gedeck	2.50

Bestattungen und Wandergruppen

Kalte Platten mit Käse schön garniert dazu Buurebrot pro Person	28.00
Heiser Saftschinken serviert mit Kartoffel -& grüner Salat pro Person	28.50

Preisänderungen vorbehalten.

An alle Weinfreunde und –kenner

Der letzte Jahrgang wurde bereits in Flaschen abgefüllt und eingelagert. Seine Qualität ist erneut überdurchschnittlich. Dies ist das Resultat der täglichen Arbeit unserer Winzern im Rebberg und der fachmännischen Pflege und Unterstützung durch unseren Kellermeister Herr Urs Gasser von Fehr & Engeli, Ueken.

Seit bald 20 Jahren bauen wir in Magden Reben an. Inzwischen ist daraus eine Fläche von rund 3,5 Hektaren geworden. Die Bewirtschaftung erfolgt nach den strengen Richtlinien der integrierten Produktion (IP).

Aus den geernteten Trauben werden nicht nur Weine, sondern zusätzlich noch Branntweine hergestellt. Herr Werner Anker aus Holzikon brennt und füllt diese Spezialitäten ab.

Die Palette der Hausweine ist gross:

Magdener Chardignon Assemblage
Magdener Kerner
Magdener Gutedel
Magdener Blauburgunder
Magdener Cru Bernhard Auslese
Magdener Rosé
Magdener Barrique
Magdener Crémant rosé

Alle unsere Hausprodukte können auch ‚über d’ Gass’ gekauft werden. Die Preise und das aktuelle Angebot erfragen Sie am einfachsten bei unserem Personal oder beim Chef persönlich.

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitnehmen, werden 20.00 CHF pro Flasche Zapfengeld verlangt.