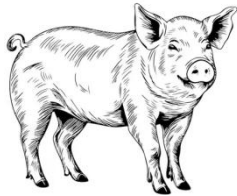


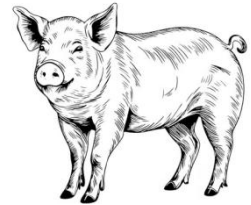
Metzgete Speisekarte



31. Oktober 2025

1. November 2025

2. November 2025



Gasthaus zur Blume - 4312 Magden

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

www.gasthauszurbume.ch

info@gasthauszurbume.ch

Unsere Metzgete wurde in den Räumlichkeiten
der Metzgerei Tschannen hergestellt.
Nach unseren alten Hausrezepten
vom Senior Chef
Bernhard Treier.

Vorspeisen

Magdener Kürbisrahmsuppe mit Steirischem Kürbisöl und Rahmhaube	12.00
Gourmet Ravioli mit Steinpilzfüllung mit Salbeibutter und Belper Knolle Käse	24.50
Waldmeister- Salat Knackiger Nüsslisalat mit lauwarmen Waldpilzen an Himbeer-Nussdressing	17.50
„Blumensalat“ Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli und Brotcroûtons	17.50
Grüner Saisonsalat	11.00
Gemischter Salat	12.50
Freiland Nüsslisalat mit gehacktem Ei	13.50
Beefsteak- Tatar von mild bis feurig, mit Remy Martin Cognac verfeinert serviert mit Toast und Butter	21.00

Hauptgänge

Schweinssteak mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Pommes frites	34.00
Panierte Schweinsschnitzel Gemüse garnitur, Pommes frites	32.50
Rahmschnitzel Gemüse garnitur, Butternüdeli	33.50
Kalbfleisch Cordon-bleu mit Hinterschinken- und Mammutäsefüllung Gemüse garnitur, Regio Pommes frites	48.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach „Zürcher-Art“ an Champignonrahmsauce mit Knusper-Röschti	42.00
Entrecôte vom Schweizer Weiderind serviert mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Pommes frites	52.00
Schweizer Eglifilets „Valperca“ aus Raron im Vallis in Mandelbutter gebraten, serviert mit Gemüse garnitur und Salzkartoffeln	46.50
Rehpfeffer «Försterart» serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren und Butterspätzli	37.50

Rehrückenmédaillon an feiner Waldpilz – Gin Rahmsauce serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Butterspätzli	59.50
---	-------

Metzgete Spezialitäten

Bratwurst an Zwiebelsauce	13.00
Bratwurst an Zwiebelsauce mit Röschi	18.50
Blut- und Leberwurst an Zwiebelsauce	22.50
Blut- und Leberwurst an Zwiebelsauce mit Röschi	28.50
Blutwurst an Zwiebelsauce	13.00
Blutwurst an Zwiebelsauce mit Röschi	18.50
Leberwurst an Zwiebelsauce	13.00
Leberwurst an Zwiebelsauce mit Röschi	18.50
Schweinskôtelette (350 Gramm) "original Metzger – Art"!! an feiner Bratensauce	25.50
„Suuri Läberli“ an Aceto Balsamico Sauce, serviert mit Röschi	22.50
„Kesselfleisch“ nach Grosi's Rezept serviert mit frischem Meerrettichschaum (in der Gemüsebouillon gekochte Schweinsschulter)	19.50

UNSERE EMPFEHLUNG: Schlachtteller

Vo Allem ä chlii Öppis

Kleine Blut-, Leber- und Bratwurst, Kesselfleisch, Meerrettichschaum „Kren“ Öpfelsnitzli, Sauerkraut und Röschi	32.00
Portion Röschi	8.50
Portion Leder- Öpfelsnitzli	5.50
Portion Sauerkraut (nach Hausmacher-Art)	6.50

Die Weinempfehlung zu unserer traditionellen Metzgete:

Magdener Lanzenberg Blauburgunder	5 dl	24.00
Frischer Sauser	5 dl	15.00
Magdener Cru Bernhard	5 dl	30.00