

# 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. 061/ 841 15 33  
Fax. 061/ 841 15 60

## 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
Egfillets:	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 23.00 Uhr pro Stunde CHF 200.-

**Kegelbahn** können sie gerne mieten der Preis pro Stunde wäre CHF 20.00

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

Für Saisonangebote wie zum Beispiel Wild, Spargeln, Sommergerichte oder Metzgete 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	CHF 4.00
Belegte Brötli	pro Stück	CHF 7.50
Diverses Apérogebäck	pro Person	CHF 7.50
Schinkengipfeli, Quiche	pro Stück	CHF 7.50
Party-Brot	pro Person	CHF 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.

Gasthaus zur Blume  
4312 Magden

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

---



## Tellergerichte ohne Nachservice

---

Kalbs- und Schweinsbraten  
Kartoffelstock  
Gemüsegar nitur CHF 36.50

Geschnetzeltes Schweinefleisch  
Reis oder Butternüdeli  
Gemüsegar nitur CHF 33.50

Paniertes Schnitzel  
Pommes frites  
Gemüsegar nitur CHF 32.50

Cordon bleu  
Pommes frites  
Gemüsegar nitur CHF 38.50

Rahmschnitzel Schwein  
Butternüdeli  
Gemüsegar nitur CHF 33.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüsegar nitur CHF 35.50

Kalbs oder Schweinsbratwurst  
Pommes frites oder Rösti  
Gemüse garnitur

CHF 29.50

Aargauer Zwetschgenbraten (Nierstück vom Schwein)  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur

CHF 36.50

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 Aufpreis pro Person CHF 8.00

---

Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelstock oder -gratin Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 34.50
Schweinssteak an Pilzrahmsauce Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 36.00
Schweinssteak an grüner Pfeffersauce Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 36.00
Wienerschnitzel vom Kalb Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 48.00
Riz Casimir (Kalbfleisch) mit vielen Früchten garnierter Reising	CHF 39.50
Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce (Kalbfleisch) Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 47.00



## Tellergerichte mit Nachservice Aufpreis pro Person CHF 8.00

---

Lammrücken mit feinen Kräutern gebraten serviert an einer feinen Portweinsauce Kartoffelgratin Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 48.50
Kalbssteak "CARREE" am Stück zart rosa gebraten an Morchel-Cognacrahmsauce Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 55.00
„Les trois filets mignons“ (vom Schwein, Kalb und Rind, in 2 Gängen serviert) Kräuterbutter, Morchel- und Béarnaisesauce Kartoffelgratin und Hausgemachte Butternüdeli Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 66.00
Kalbpiccata an Tomatensauce Spaghetti Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 46.00
Kalbssteak „Calvados“ an feiner Calvadosrahmsauce Kartoffelkroketten oder hausgemachte Butternüdel Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 56.00
„Cordon bleu“ mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 48.50

## Tellergerichte mit Nachservice Aufpreis pro Person CHF 8.00

---

Schweinsfiletmédailon ‚Lemon‘  
an feiner Zitronenschaumsauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur

CHF 42.50

Schweinsfiletmédailon ‚Bolets‘  
an feiner Steinpilzrahmsauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur

CHF 46.00

Entrecôte am Stück gebraten ‚Rostbeef‘  
an feiner Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Reichhaltige Gemüse garnitur

CHF 52.00

Rindsfilet grilliert  
serviert an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur

CHF 62.00

## Dessertvorschläge von der aktuellen Dessertkarte

---

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

## Bestattungen und Wandergruppen

---

Kalte Platten mit Käse schön garniert dazu Buurebrot pro Person	CHF 28.00
Heiser Saftschinken serviert mit Kartoffel -& grüner Salat pro Pers	CHF 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 Person Zapfengeld verlangt.