

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 13.00

HUGO

Holundersirup | Limette | Minze | Prosecco 13.00

MOSCOW MULE

Wodka | Limettensaft | Ingwerbier | Minze 13.00

Kalte Speisen

Gemischter Salat	11.50
Grüner Salat	10.00
Fein geschnittener Ochsenmaulsalat garniert	23.50
Siedfleischsalat garniert	24.50
Bunter Salatteller	17.00
Thonsalat garniert	18.00
Wurstsalat einfach	10.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurst-Käsesalat garniert	18.50
Tomatensalat mit cremig frischem Burrata – Käse serviert dazu Balsamico und Olivenöl extra vergine, Zwiebeln, Basilikum	22.00
Roastbeef Teller mit Sauce Tartar, serviert mit bunter Salatgarnitur	26.00

Trendiges

Salatteller „les amoureuses“ an Kräuter-Hausdressing Serviert mit gebackenen „Knusper – Riesencrevetten	29.50
„Caesar's Salad“ CHEF, das Original aus Amerika (Eisbergsalat- Sardellendressing Brotcroûtons, Parmesanflocken, Poulet)	23.50
D - Eglifilets „Fischknusperli im Backteig frittiert serviert mit feiner Tartarsauce garniert mit bunten Salaten	27.00
Rauchlachstatar mit Dill und Wodka gewürzt serviert mit bunten Salaten dazu Toast und Butter	28.50
Rindfleischstatar, rassig gewürzt, mit altem Cognac verfeinert serviert mit Toast und Butter und gemischtem Salat	29.50
„Vitello tonnato“ Dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfisch-Sauce garniert mit bunten Salaten und Melone	29.50

Unsere Fitness-Teller

Eine Fülle frischer bunter Salate an feinem Hausdressing mit Melone

serviert mit:

Mägenwiler Pouletbrust Suprême mit hausgemachter Kräuterbutter	28.50
CH Schweinssteak „Blumen- Hit“ mit hausgemachter Kräuterbutter	31.50
CH Schweins Cordon-bleu mit Hinterschinken und Mammutkäse	29.50
Schweizer Weiderind Entrecôte und frischer Kräuterbutter	39.50
Schweizer Weiderind Rindsfilet und frischer Kräuterbutter	53.00
Portion Chnoblivot	7.50

À la carte

Spaghetti "aglio e olio", mit Riesencrevetten (VN) "Blacktiger"	30.50
CH Schweinssteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	31.00
CH Panierte Schweinsschnitzel, serviert mit Gemüse und Pommes frites	27.50
CH Cordon-bleu vom Schwein. serviert mit Gemüse und Pommes frites	31.50
CH Rahmschnitzel vom Schwein, serviert mit Gemüse und Butternudeln	30.50
Portion Schweizer Pouletflügeli	14.50
CH Geschnetztes Kalbsleberli an Balsamicosauce mit feiner Röschi	39.50
CH Geschnetztes Kalbfleisch nach „Zürcher Art“ an Champignons - Rahmsauce, serviert mit feiner Röschi	38.00
CH Kalbfleisch „Cordon-bleu“, serviert mit Pommes frites und Gemüse	40.50
Schweizer Weiderind Entrecôte, mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce serviert mit Gemüsegar nitur und Pommes frites	45.00
Schweizer Eglifilets vom „Säget“ in Altbüron, in Mandelbutter gebraten serviert mit Gemüsegar nitur und Salzkartoffeln	44.50
Gemüsekarussell „Blueme Art“ eine Fülle frischer Gartengemüse dazu gebratene frische Pilze	26.50
Forelle meunière aus dem Violenbach mit Mandeln in Butter gebraten, Gemüsegar nitur und Salzkartoffeln	36.50



Weinempfehlung

Aargau, Magden aus dem Lanzenberg: KERNER, Sélection Treier, 2018

Ein ausgewogener, harmonischer Weisswein, mit einem ganzen Korb exotischer Düfte und Aromen, dicht und cremig, wirkt aber keinen Moment überladen. Die Fricktaler Rarität, die schon bald vergriffen sein wird. dl./4.80

Aargau, Magden aus dem Lanzenberg: ROSE , Sélection Treier, 2018

Durch spezielle Feinheiten in der Kelterung wird unser Rosé zum lieblichen aber trotzdem spritzigen Wein. Ein herrlicher frischer, leichter, fruchtiger Rosé. Ein Liebling des weiblichen Geschlechts.. dl./4.80

Aargau, Magden aus dem Lanzenberg: CRU BERNHARD Sélection Treier, 2018

Diese Aargauer Rarität ist durch die Auslese der besten Pinot Noir Trauben mit den höchsten Oe° aus dem Rebberg der Hanglage „Lanzenberg“ in Magden vinifiziert worden!

Die Harmonie zwischen dem Gerbstoff und seiner milden Säure lassen jeden Gaumen frohlocken. Den Namen erhielt er vom Kellerchef Monsieur Bernhard! dl./6.00

Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, informieren wir Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

Gerne können Sie unseren Chef oder unser Servicepersonal fragen!

Ab 22. 00 Uhr Nachtruhe!

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