

Vorspeisen

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 als Portion	25.50 33.00
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 als Portion	21.00 33.00
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.

Fleischgerichte

Kneuss Mägenwiler Pouletbrust Suprême an feiner Morchelrahmsauce serviert mit Gemüsegar nitur und Butternudeln	35.50
Schweinssteak vom Nierstück mit Hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Gemüsevariation und Pommes frites	34.00
Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück serviert mit Gemüsevariation und Pommes frites	30.50
Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück serviert mit Gemüsevariation und Butternudeln	33.00
Schweins Cordon-bleu mit Hinterschinken und Mammutkäse gefüllt serviert mit Gemüsevariation und Pommes frites	35.50
Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach „Zürcher-Art“ an Champignonrahmsauce serviert mit Röschi	42.00
Geschnetzelte Kalbsleber, an Balsamicojus serviert mit Röschi	39.50
Kalbs Cordon-bleu mit Hinterschinken- und Mammutkäsefüllung serviert mit Gemüsevariation und Pommes frites	43.50
Original-Wienerschnitzel 200 gr. dazu Preiselbeer Kompott serviert mit Gemüsevariation und Pommes frites	46.50
Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch an rassiger Curry- Kokossauce im Reising serviert, garniert mit Früchten und Banane	39.50

Blume

Schweizer Weiderindentrecôte
Gemüse garnitur, Pommes frites
wahlweise mit:

200gr.
52.00

- ❖ feiner Kräuterbutter
- ❖ Grüner Pfeffersauce
- ❖ frischer Sauce Béarnaise

Schweizer Weiderindfilet
Gemüse garnitur, Pommes frites
wahlweise mit:

200gr.
62.00

- ❖ hausgemachte Kräuterbutter
- ❖ Grüner Pfeffersauce
- ❖ frischer Sauce Béarnaise

Garstufen:

bleu (rare) Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten (45° C)

saignant (medium rare) Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt. (55° C)

à point (medium) Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt. (62° C)

bien cuit (well done) Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt. (75° C)

Ab 2 Personen

Châteaubriand an frischer Sauce Béarnaise

serviert mit bunter Gemüse garnitur dazu hausgemachter Kartoffelgratin

p.P. 69.50

Falls nicht anders bestellt, braten wir Ihr Fleisch medium rosa.

Fischgerichte

Frische Egli- Filets in Mandelbutter gebraten aus der Fischzucht Valperca, Raron VS, serviert mit Gemüse garnitur und Salzkartoffeln	46.50
Frische Forelle aus der Fischzucht Violenbach in Giebenach serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln	38.50
<ul style="list-style-type: none">❖ blau serviert mit zerlassener Butter❖ „meunière“ gebraten❖ mit Mandeln gebraten	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Blacktiger Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	33.50

Blume

Vegetarische Gerichte

Quorn Geschnetzeltes Casimir an feiner Currysauce mit Früchtegarnitur serviert im Reising	27.50
<small>(Quorn-Vita ist ein Eiweissprodukt- und ein ausgezeichneter Fleischersatz für alle Geniesser der fleischlosen Küche)</small>	
Gemüsekarussell „Blueme Art“ eine Fülle frischer Gartengemüse dazu gebratene frische Pilze	28.50
Gemüse Ragout mit Bohnen und Linsen Serviert mit Crème fraîche und Knoblauchbrot (ohne Crème fraîche und Knoblauchbrot: Vegan)	28.50
Kichererbsen und Quinoa Falafel An Tomatensauce, mit Reis und Gemüsevariation serviert	28.50

Blume

Infos

Der Euro basiert auf dem aktuellen Tageskurs.
Rechnungsgültigkeit hat der aktuelle Tageskurs, plus Wechselrisikozuschlag!
Es werden nur Euronoten angenommen, Rückgeld in CHF.
Andere Währungen können leider nicht akzeptiert werden.
WIR Bank: Mittags 100%/ Abends 30 %

Information über die verwendeten Produkte (Herkunft und Lieferanten):

Ente:	Frankreich und Bulgarien (könnte mit Hormonen behandelt worden sein)
Poulet:	Schweiz Kneuss Mägenwil, Frifrag
Kalbfleisch:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland, Irland
Rind:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Fisch:	Egli CH /CAN, Seezunge NL, Felchen CH, Lachs NO
Fleischwaren:	Metzgerei Tschannen, Magden
Doppelrahm Glaces:	Firma Mövenpick
Eier:	Kohlmatthof Adler, Zuzgen
Käse:	Käserei Koppigen
Buurebrot:	aus der Holzofen - Bäckerei Strübin, Maisprach

Für unsere Gäste kochen wir, wie es uns selbst am besten schmeckt: frisch zubereitet mit jodiertem Speisesalz. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, informieren wir Sie gerne über Allergene in unseren Speisen. Gerne können Sie auch unseren Chef oder unser Servicepersonal fragen!

Reklamationen und Kritik

Sagen Sie es jetzt oder nie. Unser oberstes Ziel ist, Ihnen in der Blume eine unvergessliche Zeit zu beschern. Sollte trotz unseres Engagements doch etwas schief gehen oder Ihnen missfallen, haben wir – ganz nach dem Prinzip- „die Faust gehört auf den Tisch und nicht in den Sack oder ins Netz“ immer ein offenes Ohr: unmittelbar und vor Ort. Wenn sie uns eine Reklamation oder Kritik „hier und jetzt“ mitteilen, haben wir die Möglichkeit diese umgehend und abschliessend zu regeln. Dabei setzen wir alles daran, damit Sie uns erneut mit einem Lächeln besuchen. Darum nehmen wir bewusst keinerlei Stellung auf nachträgliche oder öffentliche Reklamationen und Kritik im Netz.