



# B

## *BLUME HOTEL RESTAURANT*



*Wir danken Dir, lieber Gast, dass Du zu uns gefunden hast.  
Wir wollen Dich so recht verwöhnen und mit dem Alltag ganz versöhnen.  
Ob gross Dein Hunger oder klein, dies soll für uns nicht wichtig sein.  
Wird der Tisch bei uns gedeckt, ist das Prinzip, dass es Dir schmeckt.  
Wir machen keine Kompromisse mit der Qualität,  
wenn's um das Wohl der Gäste geht.*

*Lies unsere Auswahl jetzt in Ruh, dann lieber Gast greif herzhaft zu.  
Und nachher wär's für uns sehr schön, wenn wir Dich bald wieder sehn.  
Vielleicht bringst Du dann Freunde mit,  
wir wünschen guten Appetit.*

# *Herzlich Willkommen*

## **Vorspeisen, Suppen, Salate und Vegetarische-Gerichte**

	Kl. Port	Portion
<b>„Knusperli“ Variation</b>	<b>16</b>	<b>26</b>
<i>Felchen- und Zander Knusperli sowie Eglifilets in Bierteig serviert mit Blattsalatgarnitur und zwei verschiedenen Saucen</i>		
<b>Nüsslisalat an Haus Dressing</b>	<b>14</b>	<b>19</b>
<i>mit gebratenem Speck und gekochtem Ei</i>		
<b>Kalbfleisch-Morchel-Terrine</b>	<b>15</b>	<b>24</b>
<i>mit Blattsalatgarnitur und Quitten-Chutney</i>		
<b>Gemischter Gartensalat</b> mit Kräutercroutôns	<b>10</b>	
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Kräutercroutôns	<b>8</b>	
<b>Chefsalat</b>		<b>19</b>
<i>Bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Bohnen, an rassicem Chilibliss dressing in der Tortilla-Blume, mit in Curry gebratenen Ostschweizer Hähnchenbruststreifen, dazu Guacamole</i>		
<b>Unsere hausgemachten Salatsaucen: Haus Dressing, Balsamico Dressing, Chili Dressing</b>		
<b>Rindfleisch-Tatar</b>	<b>19</b>	<b>29</b>
<i>auf Wunsch: mild, mittel oder scharf, dazu reichen wir Toast</i>		
<b>Crevetten Cocktail</b>	<b>15</b>	
<i>Black Tiger Crevetten in Cocktail-Sauce, auf Eisbergsalat, dazu Toast</i>		
<b>Fleischbrühe</b>	<b>10</b>	
<i>mit hausgemachten Petersilienflädli</i>		
<b>Rheintaler Riesling-Schaum Süsschen</b>	<b>11</b>	

### **Fleischlos, aber nicht reizlos**

<b>Käsespätzle nach „Omas Art“</b>	<b>18</b>
<i>mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	
<b>Kartoffel-Gnocchi</b>	<b>18</b>
<i>mit Butter und Salbei</i>	

*Bei bekannten Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter*

## **Leckere Hauptspeisen**

	<i>Portion</i>
<b>„Blumenschnitzel“</b> (Wiener Schnitzel vom Schwein) mit Preiselbeeren und Zitrone, Pommes frites und Gemüse garnitur	<b>25</b>
<b>Steirisches „Cordon Bleu“ vom Schwein</b> mit Kürbiskernpanade, Pommes frites und Saisongemüse	<b>29</b>
<b>Förster „Pfandl“</b> Schweinesteak gebraten an Rahmsauce mit Champignons, Speck und Schinken dazu hausgemachte Spätzle und Saisongemüse	<b>29</b>
<b>Bauern Kotelette knusprig gebraten ca. 350gr (mit Schwarte)</b> mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	<b>28</b>
<b>Kutteln nach „Art des Chefs“</b> Kutteln an Rahmsauce mit Morcheln und Gemüse, dazu Salzkartoffeln	<b>27</b>
<b>„Riz Casimir“</b> Ostschweizer Hähnchenbruststreifen an rassisger Curryrahmsauce serviert im Reis-Ring mit frischen Früchten	<b>26</b>
<b>Rindsfilet vom Grill (IRL) rosa gebraten</b> mit „Café de Paris“-Butter überbacken dazu Rösti Kroketten und Saisongemüse	<b>44</b>
<b>Rindsfiletspitzen (IRL) „Stroganoff“</b> mit hausgemachten Spätzle	<b>37</b>
<b>St.Galler Olma-Bratwurst vom Metzger Schleuniger in Stachen</b> mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	<b>17</b>
<b>Senne Rösti</b> Knusprige Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	<b>19</b>
<b>Beilagen Änderung für Rösti</b>	<b>3</b>
<b>Beilagen Änderung für Käsespätzle</b>	<b>8</b>

### **Spezialität des Hauses, serviert im Pfandl**

<b>Rinds-Entrecôte vom Grill (PRY)</b>	<b>200gr</b>	<b>CHF</b>	<b>39</b>	<b>300gr</b>	<b>CHF</b>	<b>49</b>
<i>mit „Café de Paris“-Butter überbacken mit Pommes frites und Gemüse garnitur</i>						

### ***Exklusiv aus unserer Fischküche***

	<i>Kl. Port.</i>	<i>Portion</i>
<b><i>Saiblingsfilet (ISL) nach „Steinacher-Art“ (mit Speck und Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse</i></b>		<b>31</b>
<b><i>Zanderfilet-Chnusperli (EST/CH) mit zwei verschiedenen Saucen Salzkartoffeln und Blattspinat</i></b>	<b>22</b>	<b>29</b>
<b><i>Eglifilets in Bierteig gebacken (DE) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Blattspinat</i></b>	<b>21</b>	<b>28</b>

### ***Kleine Gerichte und immer beliebt***

<b><i>Weisswurst vom Metzger Schleuniger in Stachen mit süßem Senf und frischer Brezel</i></b>		<b>10</b>
<b><i>Wurstsalat einfach mit Essiggurke und gekochtem Ei</i></b>	<b>12</b>	
<b><i>Wurstsalat mit Saisonsalaten garniert mit Essiggurke und gekochtem Ei</i></b>		<b>17</b>
<b><i>Wurst-Käse-Salat einfach mit Essiggurke und gekochtem Ei</i></b>	<b>14</b>	
<b><i>Wurst-Käse-Salat mit Saisonsalaten garniert mit Essiggurke und gekochtem Ei</i></b>		<b>19</b>
<b><i>Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i></b>		<b>17</b>

***Unser Fleisch stammt, sofern nichts anderes vermerkt ist, aus der Schweiz***

***Das Bluem-Küchenteam verwöhnt Sie***

*Montag bis Samstag*

*Sonntag*

*11.30 bis 13.15 Uhr / 18.00 bis 21.15 Uhr*

*10.00 bis 12.00 Uhr Frühschoppen*

*mit Weisswurst und Brezel*

***Jeden Freitagabend servieren wir im Dirndl und Lederhose unsere  
„Steirischen Backhendl“  
mit bunt gemischtem Salat an Kürbiskernöl-Dressing für CHF 22.00***

*Bei bekannten Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter*