



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

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

Fleischlos, aber nicht reizlos

<i>Käsespätzle nach „Omas Art“</i>		18
<i>mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>		
<i>Bärlauch Ravioli</i>		18
<i>mit Champignons, grünen Spargeln und Rahm</i>		

Bei bekannten Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter

Leckere Hauptspeisen

	<i>Portion</i>
„Blumenschnitzel“ (Wiener Schnitzel vom Schwein) mit Preiselbeeren und Zitrone, Pommes frites und Gemüse garnitur	26
Steirisches „Cordon Bleu“ vom Schwein mit Kürbiskernpanade, Pommes frites und Saisongemüse	31
Förster „Pfandl“ Schweinesteak gebraten an Rahmsauce mit Champignons, Speck und Schinken dazu hausgemachte Spätzle und Saisongemüse	29
„Riz Casimir“ Ostschweizer Hähnchenbruststreifen an rassisger Curryrahmsauce serviert im Reis-Ring mit frischen Früchten	26
Rindsfilet vom Grill (IRL) rosa gebraten mit „Café de Paris“-Butter überbacken dazu Rösti Kroketten und Saisongemüse	44
Rindsfiletspitzen (IRL) „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle	37
St.Galler Olma-Bratwurst vom Metzger Schleuniger in Stachen mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	18
Senne Rösti Knusprige Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	19
Beilagen Änderung für Rösti	3
Beilagen Änderung für Käsespätzle	8

Spezialität des Hauses, serviert im Pfandl

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

Bei bekannten Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter

Exklusiv aus unserer Fischküche

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

Kleine Gerichte und immer beliebt

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

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

Unser 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