



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, Salate, Suppen und Vegetarische Gerichte

	<i>Kl. Port</i>	<i>Portion</i>
<i>Rindfleisch-Tatar</i> <i>auf Wunsch: mild, mittel oder scharf</i> <i>dazu reichen wir Toast</i>	19.00	29.00
<i>Gemischter Gartensalat mit Kräuter-Croutons</i>	10.00	
<i>Bunter Blattsalat mit Kräuter-Croutons</i>	8.00	
<i>„Chefsalat“</i> <i>Bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Bohnen,</i> <i>an rassissem Chiliblending in der Tortilla-Blume,</i> <i>mit in Curry gebratenen Ostschweizer Hähnchenbruststreifen</i>		19.00
<i>Wurstsalat einfach – garniert mit Salaten</i> <i>mit Essiggurke und gekochtem Ei</i>	12.00	17.00
<i>Wurst-Käse-Salat einfach – garniert mit Salaten</i> <i>mit Essiggurke und gekochtem Ei</i>	14.00	19.00
<i>Unsere hausgemachten Salatsaucen:</i> <i>Haus Dressing, Balsamico Dressing, Chili Dressing</i>		
<i>Rheintaler Riesling-Suppe</i> <i>mit Rahmhaube und Kräutercroutons</i>	10.00	
<i>„Omas“ Käsespätzle im Pfandl serviert</i> <i>mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>		19.00
<i>Hausgemachter Gemüse-Strudel</i> <i>auf rassisger Tomatensauce mit kleinem Blattsalat</i>		18.00

Exklusiv aus unserer Fischküche

<i>Zanderfilet-Knusperli (EST/CH)</i> <i>mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Marktgemüse</i>	22.00	29.00
<i>Eglifilets in Bierteig gebacken (DE)</i> <i>mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Marktgemüse</i>	24.00	31.00
<i>Forellenfilet (I) gebraten mit Mandelbutter</i> <i>dazu Salzkartoffeln und Marktgemüse</i>		29.00

Bei bekannten Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter

Leckere Hauptspeisen

„Blumenschnitzel“ (Wiener Schnitzel vom Schwein) mit Preiselbeeren und Zitrone, Pommes frites und Marktgemüse	27.00
Steirisches „Cordon Bleu“ vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, an feiner Kürbiskern-Panade mit Pommes frites und Marktgemüse	33.00
Förster „Pfandl“ Schweinesteak an Rahmsauce mit Champignons, Speck und Schinken dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	31.00
Ostschweizer Hähnchenbruststreifen „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	26.00
Rindsfilet vom Grill (IRL) rosa gebraten mit hausgemachter „Café de Paris“ -Butter überbacken dazu Rösti Krokette und Marktgemüse	45.00

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

Blume-Fitness-Teller

servieren wir mit bunten Salaten, frischen Früchten und Dressing nach Wahl

- Frühlingsrollen (Vegetarisch) mit hausgemachter „Scharf-Sauer-Sauce“	22.00
- „Blumen-Schnitzel“ Schweineschnitzel paniert nach „Wiener-Art“ mit Preiselbeeren und Zitrone	27.00
- „Steirisches Cordon-Bleu“ Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse an feiner Kürbiskern-Panade, dazu Zitrone	33.00
- Felchenfilet Knusperli (CH) mit Sauce Tartar	29.00

Spezialität des Hauses, serviert im Pfandl

Rinds-Entrecôte vom Grill (PRY)	200gr	39.00	300gr	54.00
<i>mit hausgemachter „Café de Paris“ Butter überbacken mit Pommes frites und Marktgemüse</i>				

Bei bekannten Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter