



B

Hotel Restaurant
BLUME

SPEISEKARTE



*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>
Rindfleisch-Tatar <i>auf Wunsch: mild, mittel oder scharf, dazu reichen wir Toast</i>	19.00	29.00
Gemischter Gartensalat <i>mit Kräuter-Croutons</i>	10.00	
Bunter Blattsalat <i>mit Kräuter-Croutons</i>	8.00	
Nüsslisalat an Haus Dressing <i>mit gebratenem Speck und gekochtem Ei</i>	14.00	
Chefsalat <i>Bunte Salate an rassigem Chilidressing mit in Curry gebratenen Ostschweizer Pouletbruststreifen</i>		19.00
Wurst-Käse-Salat einfach – garniert mit Salaten <i>mit Essiggurke und gekochtem Ei</i>	14.00	19.00
Königscrevetten <i>gebraten mit Knoblauch und Peperoncini</i>	14.00	
<i>Unsere hausgemachten Salatsaucen: Haus Dressing, Balsamico Dressing, Chili Dressing</i>		
Apfel-Curry-Suppe <i>mit Rahmhaube und Kräutercroutons</i>	11.00	
«Omas» Käsespätzle im Pfandl serviert <i>mit Rahmhaube und Kräutercroutons</i>		19.00
Champignons gebacken <i>mit Sauce Tartar und Blattsalatgarnitur</i>	13.50	19.00

EXKLUSIV AUS UNSERER FISCHKÜCHE

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

LECKERE HAUPTSPEISEN

	<i>Kl. Port.</i>	<i>Portion</i>
Blumenschnitzel (<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i>) <i>mit Preiselbeeren und Zitrone, Pommes frites und Marktgemüse</i>		27.00
Steirisches «Cordon-Bleu vom Schwein» <i>gefüllt mit Schinken und Käse, an feiner Kürbiskern-Panade mit Pommes frites und Marktgemüse</i>		33.00
Förster «Pfandl» <i>Schweinesteak an Rahmsauce mit Champignons, Speck und Schinken dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse</i>		31.00
Französische Mais-Poularden-Brust <i>gebraten auf rassisger Curry-Rahmsauce serviert mit Trockenreis und Marktgemüse</i>		29.00
Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher-Art» <i>serviert mit knuspriger Rösti</i>		34.00
Sennen Rösti <i>Knusprige Rösti mit Schinken, Raclette Käse und Spiegelei</i>		22.00
Rindsfilet vom Grill (IRL) <i>rosa gebraten mit hausgemachter «Café de Paris»-Butter überbacken dazu Rösti Kroketten und Marktgemüse</i>		45.00
Beilagen Änderung für Rösti		3.00
Beilagen Änderung für Käsespätzle		8.00

SPEZIALITÄT DES HAUSES, SERVIERT IM PFANDL

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

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

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



B

Hotel Restaurant BLUME

BLUME-FITNESS-TELLER

Servieren wir mit bunten Salaten, frischen Früchten und Dressing nach Wahl.

Frühlingsrollen (Vegetarisch) und «Scharf-Sauer-Sauce»	22.00
Champignons gebacken mit Sauce Tartar	22.00
Backhendl-Knusperli mit Knoblauch-Mayonnaise	24.00
Blumen-Schnitzel Schweineschnitzel paniert nach «Wiener-Art» mit Preiselbeeren und Zitrone	27.00
Schweinesteak vom Grill mit «Café de Paris»-Butter überbacken	31.00
Steirisches Cordon-Bleu (mit Kürbiskern-Panade) dazu Zitrone	33.00
Rinds-Entrecôte vom Grill mit «Café de Paris»-Butter überbacken	39.00
Felchenfilet Knusperli (CH) mit Sauce Tartar	29.00
Eglifilets in Bierteig gebacken (DE) mit Sauce Tartar	31.00



**JEDEN FREITAG ABEND SERVIEREN WIR
«STEIRISCHE BACKHENDL»**