



# 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>
<b>Rindfleisch-Tatar</b> <i>auf Wunsch: mild, mittel oder scharf, dazu reichen wir Toast</i>	<b>19.00</b>	<b>29.00</b>
<b>Gemischter Gartensalat</b> <i>mit Kräuter-Croutons</i>	<b>10.50</b>	
<b>Bunter Blattsalat</b> <i>mit Kräuter-Croutons</i>	<b>8.50</b>	
<b>Eisbergsalat an Haus Dressing</b> <i>mit gebratenem Speck und gekochtem Ei</i>	<b>14.50</b>	
<b>Insalata «Caprese»</b> <i>Dattel-Tomaten mit Büffel Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum</i>	<b>15.50</b>	<b>21.50</b>
<b>Chefsalat</b> <i>Bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Bohnen, an rassigem Chilidressing mit in Curry gebratenen Ostschweizer Hähnchenbruststreifen</i>		<b>19.50</b>
<b>Wurst-Käse-Salat einfach – garniert mit Salaten</b> <i>mit Essiggurke und gekochtem Ei</i>	<b>14.00</b>	<b>19.00</b>
<b>Königscrevetten</b> <i>gebraten mit Knoblauch und Peperoncini</i>	<b>14.50</b>	
<b>Unsere hausgemachten Salatsaucen: Haus Dressing, Balsamico Dressing, Chili Dressing</b>		
<b>Rheintaler Riesling-Suppe</b> <i>mit Rahmhaube und Kräutercroutons</i>	<b>11.00</b>	
<b>«Omas» Käsespätzle im Pfandl serviert</b> <i>mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>		<b>22.00</b>
<b>Champignons gebacken</b> <i>mit Sauce Tartar und Blattsalatgarnitur</i>	<b>14.50</b>	<b>19.50</b>

### **EXKLUSIV AUS UNSERER FISCHKÜCHE**

---

<b>Zanderfilet-Knusperli (EST/CH)</b> <i>mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Marktgemüse</i>	<b>25.00</b>	<b>33.00</b>
<b>Eglifilets in Bierteig gebacken (DE)</b> <i>mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Marktgemüse</i>	<b>25.00</b>	<b>33.00</b>
<b>Forellenfilet (I) gebraten mit Mandelbutter</b> <i>dazu Salzkartoffeln und Marktgemüse</i>		<b>31.50</b>

## **LECKERE HAUPTSPEISEN**

	<i>Kl. Port.</i>	<i>Portion</i>
<b>Blumenschnitzel</b> ( <i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> ) <i>mit Preiselbeeren und Zitrone, Pommes frites und Marktgemüse</i>		<b>28.50</b>
<b>Steirisches «Cordon-Bleu» vom Schwein</b> <i>gefüllt mit Schinken und Käse, an feiner Kürbiskern-Panade mit Pommes frites und Marktgemüse</i>		<b>34.50</b>
<b>Förster «Pfandl»</b> <i>Schweinesteak an Rahmsauce mit Champignons, Speck und Schinken dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse</i>		<b>32.50</b>
<b>Ostschweizer Hähnchenbruststreifen «Stroganoff»</b> <i>serviert mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse</i>		<b>28.00</b>
<b>Zwiebelrostbraten (PRY)</b> <i>Rindschnitzel an Rotweinsauce mit Röstzwiebeln dazu Rösti Kroketten und Saisongemüse</i>		<b>36.50</b>
<b>Sennen Rösti</b> <i>Knusprige Rösti mit Schinken, Raclette Käse und Spiegelei</i>		<b>24.00</b>
<b>Rindsfilet vom Grill (IRL) rosa gebraten</b> <i>mit hausgemachter «Café de Paris»-Butter überbacken dazu Rösti Kroketten und Marktgemüse</i>		<b>48.00</b>
<b>Beilagen Änderung für Rösti</b>		<b>4.00</b>
<b>Beilagen Änderung für Käsespätzle</b>		<b>9.00</b>

### **SPEZIALITÄT DES HAUSES, SERVIERT IM PFANDL**

<b>Rinds-Entrecôte vom Grill (PRY)</b>	<b>200 gr</b>	<b>42.00</b>
<i>mit hausgemachter «Café de Paris»-Butter überbacken</i>	<b>300 gr</b>	<b>58.00</b>
<i>mit Pommes frites und Marktgemüse</i>		

***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.*

<b>Frühlingsrollen (Vegetarisch) und «Scharf-Sauer-Sauce»</b>	<b>24.00</b>
<b>Champignons gebacken</b> mit Sauce Tartar	<b>24.00</b>
<b>Backendl-Knusperli</b> mit Knoblauch-Mayonnaise	<b>26.00</b>
<b>Blumen-Schnitzel</b> Schweineschnitzel paniert nach «Wiener-Art» mit Preiselbeeren und Zitrone	<b>28.50</b>
<b>Steirisches Cordon-Bleu (mit Kürbiskern-Panade)</b> dazu Zitrone	<b>34.50</b>
<b>Rinds-Entrecôte vom Grill</b> mit «Café de Paris»-Butter überbacken	<b>42.00</b>
<b>Felchenfilet Knusperli (CH)</b> mit Sauce Tartar	<b>31.00</b>
<b>Eglifilets in Bierteig gebacken (DE)</b> mit Sauce Tartar	<b>33.00</b>



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