

Grüezi mitenand

Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns zu begrüßen.

**Das Blüemlisalp-Team wird Sie verwöhnen
und wünscht Ihnen eine fröhliche
sowie gemütliche Zeit bei uns.**

**Haben Sie spezielle Wünsche, oder planen Sie einen
Anlass, welcher Art auch immer...**

Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Herzlich willkommen

Speisekarte

Zmorge Karte

Frühstück und Brunch, bitte bis am Vortag um 15.00 Uhr reservieren

Kleines Frühstück

1 Gipfeli, Brot, 1 Konfi, 1 Butter, 1 Kaffee, 2 dl Jus 15.50

Grosses Frühstück

1 Gipfeli, Brote, 2 Konfi, 1 Butter, 2 Kaffee,
2 dl Jus und ein Fleisch-/Käseplättli 22.00

Frühstücksbrunch Blüemlisalp

Rührei und Speck, Fleisch-Käseplatte, Birchermüesli,
verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfiture, Nutella, Jus, Kaffee,
Tee, Milch, Ovo, Schoggi 35.00
Kinder 13 bis 15 Jahre 18.00
Kinder 6 bis 12 Jahre: pro Lebensjahr 1.00
Kinder unter 6 Jahre gratis

Kalte Speisen

Blüemlisalp-Teller

Rauchfleisch, Landrauchschinken, Salami, Speck und Hobelkäse	25.50
kleine Portion	14.50

Rauchfleisch-Teller

	25.50
kleine Portion	13.50

Speckteller

	17.50
kleine Portion	10.50

Speck am Stück geräuchert

16.50

Salzis Natura-Beef

12.50

getrocknete Bauernwurst Natura Beef

11.50

getrocknete Bauernwurst und 1 Port Alpkäse

21.00

Waldfäscht Servelat mit Brot

7.50

Hobelkäse

	15.50
kleine Portion	10.50

Portion Alpkäse

13.50

div. Sandwiches

Salami, Schinken, Käse

7.50

Landrauchschinken, Rauchfleisch

8.50

Salate

Blattsalat		7.50
Gemischter Salat		10.50
Salatteller mit Ei		18.00
Käsesalat einfach		14.50
Käsesalat garniert		18.50
	kleine Portion	14.50
Wurstsalat einfach		14.50
Wurstsalat garniert		18.50
	kleine Portion	14.50
Wurstkäsesalat einfach		14.50
Wurstkäsesalat garniert		18.50
	kleine Portion	14.50
Thonsalat einfach		14.50
Thonsalat garniert		18.50

Warme Speisen

Tagessuppe	7.50
Bündner Gerstensuppe	10.50
Mit Wienerli oder Schweinswurstli	16.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Brot	10.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	19.50
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Brot	12.50
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	20.50
Schüblig mit Brot	12.50
Schüblig mit Pommes-fries	20.50
Beefburger mit Brot	11.50
Beefburger mit Pommes-fries	20.50
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffellauchgemüse	24.50
Hauscordonbleu (Schwein)	28.50
Schweinskotelette (Swiss Prime)	26.50
Pouletspiess	26.50
Beilagen nach Wahl: Gemüse, Rösti, Pommes-fries, gem. Salat	

Äplermagronen mit Apfelmus, Zwiebelschweizi und Speck	21.50
ohne Speck	19.50
Pizokel Grossmutterart mit Trockenfleisch	23.50
mit Gemüse	23.50
Röstiplausch	
Kreieren Sie Ihre Rösti selbst, mit Zwiebeln, Käse, Speck, Schinken, oder Zieger (Wartezeit ca. 20 Minuten)	23.50
Naturrösti	18.50
Spiegelei pro Stück	2.00
Käseschnitte mit Tomaten und Spiegelei, mit oder ohne Speck,	25.50
Portion Pommes-fries	9.50

Für die Kleinen

Goofy Teller Wienerli mit Pommes-fries	11.50
Portion Pommes-fries	9.50
Beefburger mit Pommes-fries	11.50

Fondue

Hausfondue mit Brot mit oder ohne Knobli	25.50
Weitere Beilagen auf Wunsch	
Früchte (Ananas und Birnen)	6.50
Kartoffeln	6.50
Speck gekocht	Portion 10.50

Steinpilzfondue 28.50

Fondue Chinoise auf Vorbestellung, 2 Tage im Voraus

Salat, Gemüsereis oder frittierte Kartoffelschnitze, 3 verschiedene Saucen

Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch 39.00

Unsere Preise verstehen sich mit inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer

Wir beziehen unser Fleisch und Geflügel aus Schweizer Tierhaltung

Deklarationen:

Fleisch :

Naturabeef Familie Vesti, Wangs, Mutterkuhhaltung

Swiss Prime, Traitafina Lenzburg, Mutterkuhhaltung

Wurstwaren :

Metzgerei Ledermann, Erlenbach / Traitafina, Lenzburg / Familie Vesti, Wangs

CCA, Rapperswil

Geflügel:

Kneuss, Mägenwil

Eier:

Wydler, Erlenbach

Gemüse und Milchprodukte:

Gemüse Ernst Welti AG, Zürich / CCA, Rapperswil / Käserei Liechti, Ricken

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns,
dass Sie heute unsere Gäste sind!

Herzlichst Ihr Blüemlisalp-Team und Madeleine Hotz