

blm buume
schönlokal

tagesmenü 16.05.2012

brotsuppe



rindsgeschnetzeltes
butternudeln
grüne bohnen



19.50

wir wünschen einen guten appetit!

stüblkarte

business-menü

bunter blattsalat mit frischen pilzen



kalbsschnitzel an schnittlauchsauce
hausgemachte nudeln
gemüse



tagesdessert
oder
käse



Fr. 55.00

schön

hausgemachte entenleberterriner mit brioche



grünpargelcrèmesuppe mit jakobsmuscheln



steinbuttfilet mit frischen morcheln
auf blattspinat



scampis an rahmsauce mit rhabarber
auf hausgemachten nudeln



lammentrecôte an bärlauchcrème
neue kartoffeln
gemüse



zartbitter schokoladensorbet mit marsala sabayon
oder
käse



menü complet 135.00

als à la carte gericht serviert

vorspeise	24.00
suppe	16.00
zwischen gang 1	26.00
zwischen gang 2	29.00
zwischen gang 1 als hauptgang	48.00
hauptgang	51.00
süßspeise	15.00

lokal

rindscarpaccio mit parmesan und pfaffnauer wahnussoel

oder

duett vom wiiger tomatensalat mit cantadou



zitronengrascrèmesuppe mit geräuchertem alaska wildrauchlachs



schweinsfilet mit frischen morcheln
tessiner risotto
schötzer grüenspargel

oder

meerwolffilet an bärlauchbutter
auf blattspinat
neue kartoffeln



tagesdessert
oder
käse



menü complet 85.00
menü ohne vorseise 69.00

als à la carte gericht serviert

vorseise 21.50
suppe 13.50
hauptgang 42.00
dessert 14.50

süßer hausgemachter abschluss



rhabarber panna-cotta auf erdbeercarpaccio

16.00



soufflé glacé grand-marnier

15.00



erdbeer-vanillemousse mit pfefferminz-schokosorbet

15.00



marmorschokoladenmousse

14.00



erdbeer- rhabarbertraum

14.00



dessertvariation

17.00



hausgemachtes sorbet pro kugel

5.00



dessertkäse vom wagen

17.00



beizlikarte

chalti sache



grüner salat

10.00



gemischter salat

11.50



nüsslisalat mit ei und speck

12.50



wurst- oder thonsalat einfach

14.50



wurst- oder thonsalat garniert

17.50



siedfleischat einfach

17.50



rehtrockenwurst mit zwiebelringen

12.50



alltäglich's



schweinsschnitzel paniert, pommes frites

22.50



schweinscordon-bleu, pommes frites

29.50



schweinsgeschnetztes an rahmsauce, butterrösti

27.50



kalbsschnitzel mit frischen pilzen, hausgemachte nudeln

34.50



rindsfiletgulasch „seppi“, hausgemachte knöpfli

38.00



rumpsteak an schwarzer pfeffersauce, pommes frites

33.50



tagesgemüse als beilage

5.50



ab de tafele



swiss quality siedfleisch auf meerrettichlauch, salzkartoffeln

28.50



kotelette vom gunzweiler bierschwein
mit frischen pilzen, risotto

28.50



kutteln an tomaten- oder weissweinsauce

24.50



kalsbkopf tortue oder vinaigrette, salzkartoffeln

24.50



hacktätschli mit kartoffelstock

22.50



kalbshaxe nonna mit tessiner risotto

35.50



lauwarme rindszunge an kräutervinaigrette

19.50

