

# Menüvorschläge



Gasthaus zur Blume

4312 Magden

Tel. 061/ 841 15 33

Fax. 061/ 841 15 60

## Geschätzter Gast

Einen Grund für ein kleines Fest oder ein gemeinsames Essen wird man immer haben, denn diese Anlässe bringen viel Freude und sind für alle ein unvergessliches Erlebnis.

Das gesamte Blumenteam wird mit seinem ganzen Wissen und Können zum Gelingen Ihres Anlasses beitragen. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Wir haben unsere Bankettunterlagen überarbeitet und unsere Angebote teilweise neu arrangiert. Es wäre uns eine grosse Freude, mit Ihnen zusammen einen zauberhaften Tag oder Abend gestalten zu können.

Die Räumlichkeiten können passend zur Grösse des Bankettes und Jahreszeit/Witterung aus folgenden Angeboten gewählt werden:

Blumesaal:	- 30 – 60 Personen (mit Tanz max. 50 Personen)
Gaststube:	- 40 Personen
Kegelbahn:	- 16 Personen
Magdenerstübli:	- 12 Personen
Gartenterrasse:	- 60 Personen
Rebhüsli:	- 15 Personen

Es wäre uns eine Ehre, auch Sie in naher Zukunft bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen. Bis dahin wünschen wir Ihnen alles Gute.

Kurt Treier und Crew

## Unsere Lieferanten

In unserem Bestreben, Ihnen die bestmögliche Qualität bieten zu können, wählen wir unsere Lieferanten und Produkte nicht nach dem Preis, sondern nach der Qualität aus, Qualität die Sie schmecken werden.

Unser hausgemachtes Bauernbrot wird beinahe täglich in unserem Holzofen nach Grosis altem Rezept gebacken.

Das knusprige Apérogebäck und die feinen Torten liefert die Bäckerei Konditorei Aukofer aus Möhlin.

Die herrlichen Grand-Premio Glaces und Sorbets sind von Mövenpick.

Das Fleisch und die Wurstwaren beziehen wir von den Metzgereien Bernet in Obermumpf, der Dorfmetzgerei Tschannen und von diversen spezialisierten Händlern. Die Herkunftsländer der Fleischsorten sind:

Geflügel:	Frankreich, Mägenwil
Kalbfleisch:	Schweiz
Kaninchenfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland
Rindfleisch:	USA, Fricktal
Schweinefleisch:	Schweiz

Frischgemüse und Salate liefern Gebrüder Marksteiner Basel täglich ins Haus. Unser Biogarten reicht leider nicht aus, um den Bedarf zu decken.

Unser Fassbier kommt ganz aus der Nähe, aus dem Feldschlösschen in Rheinfelden.

In unserem Weinkeller lagern nicht nur einheimische und eigene Weine, wir führen zusätzlich ca. 150 Sorten aus den berühmtesten Weinanbaugebieten der Welt.

## Allgemeine Informationen

---

**Aktivitäten** lockern ein Fest auf und erzeugen eine gute Stimmung. Sie möchten mit Ihren Gästen eine private Raubtiershow erleben, eine Glasbläserei besichtigen oder historische Stätten besuchen, wir geben Ihnen gerne Tipps und reservieren Karten und/oder organisieren die Hin- und Rückreise.

Eine Bewilligung für eine **Freinacht** kann gerne eingeholt werden! Wir berechnen Ihnen ab 23.00 Uhr pro Stunde CHF 200.-

Nachfolgend finden Sie verschiedene **Menüvorschläge**. Selbstverständlich können Sie Ihren persönlichen Favoriten selber zusammenstellen, ganz nach Ihren Wünschen und Budgetvorgaben.

Für Saisonangebote wie zum Beispiel Wild, Spargeln, Sommergerichte oder Metzgete verlangen Sie bitte unsere speziellen Karten.

## Aperitifs

---

Martini, Cynar, Campari, usw.		CHF 7.50
Blanc Cassis		CHF 7.50
Orangen- oder Tomatenjus		CHF 4.60
Pommes Chipes, Nüssli	pro Person	CHF 2.50
Belegte Brötli	pro Stück	CHF 5.00
Diverses Apérogebäck	pro Person	CHF 5.00
Schinkengipfeli, Quiche	pro Stück	CHF 5.00
Party-Brot	pro Person	CHF 5.-

Der Aperitif kann bei schönem Wetter gerne im Garten oder in unserem nahen Rebhäuschen serviert werden.

Für weitere Aperitifs empfehlen wir Ihnen unsere Weinkarte.

## Vorspeisen, Salate und Suppen

---

Bouillon mit Einlage, wahlweise Flädli, Gemüse, Ei oder Sherry	CHF	7.50
Crèmesuppen nach Saison! mit den Geschmacksrichtungen Lauch, Steinpilz, Spargel, Bärlauch, Brennessel	CHF	10.00
Kürbissuppe	CHF	10.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	CHF	10.00
Kleiner, gemischter Bündnerteller	CHF	15.50
Morchelterriner, Toast und Butter	CHF	22.50
„Balik“ Rauchlachstatar, Toast und Butter	CHF	22.50
Crevettencocktail, Toast und Butter	CHF	18.50
Melone mit Rohschinken	CHF	16.50
Melonencocktail mit Porto	CHF	14.50
Gemischter Salat	CHF	12.-
Nüsslisalat mit lauwarmen Kalbsmilken	CHF	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	CHF	12.50
Nüsslisalat mit Brot- und Speckwürfeli	CHF	12.50
Toast mit frischen Waldpilzen (je nach Saison)	CHF	16.50
Eglifilets, in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln	CHF	18.50
Pochiertes Lachsmédaille, Kräutersauce, Reis	CHF	19.-

Als leichte Vorspeise eignen sich ausserdem fast alle Fischarten. Das Angebot an Frischfisch richtet sich nach der Fangsaison. Zögern Sie nicht, uns zu fragen, wir beraten und informieren Sie gerne.

Die bekanntesten Speisefische sind:

Egli, Zander, Felchen, Forellen, Seeteufel und Lachs.

Andere Fischarten sind auf Anfrage erhältlich.

## Tellergerichte ohne Nachservice

---

Kalbs- und Schweinsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 32.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch Reis oder Butternüdeli Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 30.50
Paniertes Schnitzel Pommes frites Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 30.50
Cordon bleu Pommes frites Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 36.00
Gespickter Rindsbraten Kroketten Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 29.50
Rahmschnitzel Butternüdeli Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 28.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 32.50

Kalbs oder Schweinsbratwurst  
Pommes frites oder Rösti  
Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 29.50

Aargauer Zwetschgenbraten (Nierstück vom Schwein)  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 34.00

Zusätzlich zu den Gerichten sind erhältlich:

Suppe extra CHF 7.50  
Nüsslisalat mit ... extra CHF 5.00  
Gemischter Salat anstatt Saisonsalat CHF 7.00

**Fische in allen Zubereitungsarten sind ebenfalls als Tellerservice erhältlich!**

Das Angebot richtet sich nach der Saison. Immer erhältlich sind: Egli, Zander, Seezunge, Lachs oder Riesencrevetten.

## Tellergerichte mit Nachservice

---

Kalbs- und Schweinsbraten  
Kartoffelstock oder -gratin  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 36.50

Schweinssteak an Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 37.00

Schweinssteak an grüner Pfeffersauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 37.00

Wienerschnitzel vom Kalb  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 47.00

Riz Casimir (Kalbfleisch)  
mit vielen Früchten garnierter Reisring  
Saisonsalat CHF 37.00

Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce (Kalbfleisch)  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 45.00



Lammrücken mit feinen Kräutern gebraten  
serviert an einer feinen Portweinsauce  
Kartoffelgratin  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 48.00

Kalbssteak "CARREE" am Stück zart rosa gebraten  
an Morchel-Cognacrahmsauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 54.00

„Les trois filets mignons“  
(vom Schwein, Kalb und Rind, in 2 Gängen serviert)  
Kräuterbutter, Morchel- und Béarnaisesauce  
Kartoffelgratin und Hausgemachte Butternüdeli  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 64.00

Kalbspiccata an Tomatensauce  
Spaghetti  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 42.00

Kalbssteak „Calvados“  
an feiner Calvadosrahmsauce  
Kartoffelkroketten oder hausgemachte Butternüdel  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 47.00

„Cordon bleu“  
mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel  
Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 44.00

Schweinsfiletmédailon ‚Lemon‘  
an feiner Zitronenschaumsauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 42.50

Schweinsfiletmédailon ‚Bolets‘  
an feiner Steinpilzrahmsauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 46.00

Entrecôte am Stück gebraten ‚Rostbeef‘  
an feiner Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 48.00

Rindsfilet grilliert  
serviert an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce  
Hausgemachte Butternüdeli, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 62.00

## Dessertvorschläge

---

Meringues Glacé		CHF 12.00
Nougat Eistorte mit Fricktaler Eierkirsch		CHF 9.00
Mocca flambé		CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	CHF 8.50
	mit Kirsch oder Maraschino	CHF 9.-
Caramelchöpfli mit Rahm		CHF 8.50
Gratinierte Beeren mit Glacé		CHF 14.50
Baumnussparfait mit Bailey's		CHF 15.00
Parfait au Grand Manier		CHF 15.00
Mousse au chocolat		CHF 10.50
Dessertteller mit vielen, verschiedenen Köstlichkeiten		CHF 18.00
Vacherin Hochzeitstorte (Confiserie Aukofer, Möhlin), pro Person		CHF 9.50
Wird die Torte vom Veranstalter mitgebracht, pro Gedeck		CHF 2.00

Unser Tipp:

### **DAS DESSERTBUFFET**

Dieses Buffet enthält für jeden Geschmack etwas. Jeder Gast kann sich sooft bedienen wie er will. Aus organisatorischen Gründen wird das Buffett erst ab 20 Personen angeboten.

Dessertbuffet	pro Person	CHF 20.-
Desserbuffet mit Käse	pro Person	CHF 22.50

Preisänderungen vorbehalten.

## An alle Weinfreunde und –kenner

---

Der letzte Jahrgang wurde bereits in Flaschen abgefüllt und eingelagert. Seine Qualität ist erneut überdurchschnittlich. Dies ist das Resultat der täglichen Arbeit unserer Winzern im Rebberg und der fachmännischen Pflege und Unterstützung durch unseren Kellermeister Herr Urs Gasser von Fehr & Engeli, Ueken.

Seit bald 20 Jahren bauen wir in Magden Reben an. Inzwischen ist daraus eine Fläche von rund 3,5 Hektaren geworden. Die Bewirtschaftung erfolgt nach den strengen Richtlinien der integrierten Produktion (IP).

Aus den geernteten Trauben werden nicht nur Weine, sondern zusätzlich noch Branntweine hergestellt. Herr Werner Anker aus Holzikon brennt und füllt diese Spezialitäten ab.

Die Palette der Hausweine ist gross:

Magdener Chardignon Assemblage  
Magdener Kerner  
Magdener Gutedel  
Magdener Blauburgunder  
Magdener Cru Bernhard Auslese  
Magdener Rosé  
Magdener Barrique  
Magdener Crémant rosé

Alle unsere Hausprodukte können auch ‚über d’ Gass‘ gekauft werden. Die Preise und das aktuelle Angebot erfragen Sie am einfachsten bei unserem Personal oder beim Chef persönlich.

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitnehmen, werden 6.00CHF pro Person Zapfengeld verlangt.