

# Menüvorschläge



*B*lume

4312 Magden

Tel. 061/ 841 15 33

Fax. 061/ 841 15 60

[www.gasthauszurblume.ch](http://www.gasthauszurblume.ch)

## 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 – 80 Personen (mit Tanz max. 50 Personen)
Gaststube:	bis 40 Personen
Kegelbahn:	bis 20 Personen
Magdenerstübli:	bis 16 Personen
Gartenterrasse:	bis 70 Personen
Rebhüsli:	bis 15 Personen

Bei Zahlungen in Bar gewähren wir Ihnen einen Skonto von 3.0 %

Es wäre uns eine Ehre, auch Sie in naher Zukunft bei uns begrüessen 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 und unsere Hausbäckerei „Sacha“

Die herrlichen Grand-Premio Glaces und Sorbets sind von Il Gelati.

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, EU - Raum
Kaninchenfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland
Rindfleisch:	Irland, Fricktal
Schweinefleisch:	Schweiz
Straussenfleisch:	Südafrika

Frischgemüse und Salate liefert die Firma Brogle Frischmarkt in Zuzgen 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.

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 6.50
Blanc Cassis		CHF 6.50
Orangen- oder Tomatenjus		CHF 6.00
Pommes Chipes, Nüssli	pro Person	CHF 2.50
Belegte Brötli Diverses	pro Stück	CHF 4.50
Apérogebäck	pro Person	CHF 4.50
Schinkengipfeli, Quiche	pro Stück	CHF 4.30
Party-Brot	pro Person	CHF 5.-

Der Aperitif kann bei schönem Wetter gerne im Garten in der Kegelbahn 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 6.50
Klare Ochsenschwanzsuppe	CHF 7.50
Crèmesuppen mit den Geschmacksrichtungen Lauch, Steinpilz, Spargel, Bärlauch, Brennessel	CHF 7.50
Kürbissuppe	CHF 7.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	CHF 8.-

Kleiner, gemischter Bündnerteller	CHF 15.50
Morchelterriner, Toast und Butter	CHF 18.50
„Balik“ Rauchlachstatar, Toast und Butter	CHF 18.50
Crevettencocktail, Toast und Butter Melone	CHF 16.50
mit Rohschinken Melonencocktail mit Porto	CHF 14.50
Pastetli mit Kalbsmilken	CHF 14.--

Gemischter Salat	CHF 10.--
Nüsslisalat mit lauwarmen Kalbsmilken	CHF 14.50
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF 16.50
Nüsslisalat mit Kaninchenleber	CHF 16.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotercroûtons	CHF 9.20
Nüsslisalat mit Brot- und Speckwürfeli	CHF 12.50

Toast mit frischen Waldpilzen (je nach Saison) Eglifilets,	CHF 14.50
in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln Pochiertes	CHF 14.50
Lachsmédaille an Schnittlauchsauce, Reis	CHF 17.--

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, Seeeule, Seeteufel, Red Snapper und Lachs.  
Andere Fischarten sind auf Anfrage erhältlich.

## Tellergerichte ohne Nachservice

---

Kalbs- und Schweinsbraten (ab 10 Personen)

Kartoffelstock

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 30.50

Geschnetzeltes Schweinefleisch

Reis oder Butternüdeli

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 28.50

Paniertes Schnitzel

Pommes frites

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 30.50

Cordon bleu

Pommes frites

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 32.50

Gespickter Rindsbraten (ab 10 Personen)

Kroketten

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 29.50

Rahmschnitzel

Butternüdeli

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 30.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes frites

Gemüsegarntur

Saisonsalat

CHF 31.50

Gasthaus zur Blume  
4312 Magden

Kalbs oder Schweinsbratwurst  
Pommes frites oder Rösti  
Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 28.50

Riesen-Schweinskôtelett mit Kräuterbutter  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 32.50

Aargauer Zwetschgenbraten (Nierstück vom Schwein) (ab 10 Personen)  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur  
Saisonsalat CHF 31.50

Zusätzlich zu den Gerichten sind erhältlich:

Suppe extra CHF 7.50

Nüsslisalat mit ... extra, anstatt Saisonsalat CHF 5.-

Gemischter Salat anstatt Saisonsalat CHF 7.-

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

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

Unser Küchenteam unter der Leitung von Herrn Sacha Schank  
ist stetig bemüht Ihren Wünschen und Anforderungen gerecht zu werden.

Alle Preise inkl. 8.0 % MWSt.

## Tellergerichte mit Nachservice

---

Kalbs- und Schweinsbraten (ab 10 Personen)  
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin Reichhaltige  
Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 36.50

Schweinssteak an Pilzrahmsauce  
Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 35.-

Schweinssteak an grüner Pfeffersauce  
Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 35.-

Wienerschnitzel vom Kalb  
Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 43.50

Riz Casimir (Kalbfleisch)  
mit vielen Früchten garnierter Reisring  
Saisonsalat

CHF 37.-

Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce (Kalbfleisch)  
Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites  
Reichhaltige Gemüse garnitur  
Saisonsalat

CHF 39.-



Gasthaus zur Blume  
4312 Magden

Lammrücken mit feinen Kräutern gebraten serviert an einer feinen Portweinsauce Kartoffelgratin Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 44.-
Kalbsnierenbraten Kartoffelgratin Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 40.50
Kalbssteak an Morchel-Cognacrahmsauce Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 49.-
„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 59.-
Lammgigot gebraten (ab 10 Personen) Bratkartoffeln Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 36.-

Gasthaus zur Blume  
4312 Magden

Kalbspiccata an Tomatensauce Spaghetti oder Steinpilzrisotto Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 39.-
Kalbssteak ‚Calvados‘ an feiner Calvadosrahmsauce Kartoffelkroketten oder Frischeier Butternudeln Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 42.50
‚Cordon bleu‘ mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 42.-
Schweinsfilet im Blätterteig mit feinsten Füllung gebacken (ab 10 Personen) an feiner Pilzrahmsauce Frischeier Butternudeln, Nachservice: Kartoffelgratin Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 41.-
Schweinsfiletmédaille ‚Lemon‘ an feiner Zitronenschaumsauce Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 39.50
Schweinsfiletmédaille ‚Bolets‘ an feiner Steinpilzrahmsauce Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 42.-

Gasthaus zur Blume  
4312 Magden

Entrecôte 'Vigneron' an feiner Blauburgundersauce mit Mark Kartoffelkroketten Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 43.-
Rindsfilet ‚Armagnac‘ serviert an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 50.-
Rindsfilet grilliert serviert an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce Frischeier Butternudeln, Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 50.-
Entenbrust rosa gebraten serviert an feiner Orangen – Cointreausauce Frischeier Butternudeln Nachservice mit Pommes frites Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 39.-
Entrecôte am Stück gebraten an feiner Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 43.50
Kalbsrücken ‚Carrée‘ am Stück gebraten an feiner Morchelrahmsauce Frischeier Butternudeln Reichhaltige Gemüse garnitur Saisonsalat	CHF 42.50

## Dessertvorschläge

---

Meringues Glacé		CHF 9.50
Schwarzwälder oder Nougat Eistorte		CHF 7.-
Mocca flambé		CHF9.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	CHF8.50
	mit Kirsch oder Maraschino	CHF 9.-
Caramelchöpfli mit Rahm		CHF6.50
Eiskaffee		CHF9.20
Gratinierte Beeren mit Glacé		CHF11.50
BaumnuSSparfait mit Bailey's		CHF11.50
Parfait au Grand Manier		CHF11.50
Mousse au chocolat		CHF9.20
Dessertteller mit vielen, verschiedenen Köstlichkeiten		CHF 15.-
Vacherin Hochzeitstorte (Confiserie Aukofer, Möhlin), pro Person		CHF9.50
Wird die Torte vom Veranstalter mitgebracht, pro Gedeck		CHF 2.-
Käseteller mit Nussbrot		CHF13.50

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 Buffet **erst ab 20 Personen angeboten.**

Dessertbuffet	pro Person	CHF 20.-
Desserbuffet mit Käse	pro Person	CHF22.50

Preisänderungen vorbehalten.

Gasthaus zur Blume  
4312 Magden

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 Chardonnay  
Magdener Sauvignon blanc  
Magdener Kerner  
Magdener Gutedel  
Magdener Blauburgunder  
Magdener Cru Bernhard Auslese  
Magdener Rosé  
Magdener Barrique  
Magdener Crémant rosé

Die hauseigenen Spirituosen sind:

Kirsch  
Zwetschen  
Williams  
Pflümli  
Quitten  
Holunder  
Mirabellen  
Aprikosen

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.

Alle Preise inkl. 8.0 % MWSt.