

# BLUME.

Lieber Gast, schön, dass wir Sie bei uns in der Blume begrüßen dürfen!

Sie möchten etwas über die 600 Jahre Geschichte des Hotels erfahren? Dann empfehlen wir Ihnen unsere digitale Hoteltour [www.hoteltour.org](http://www.hoteltour.org) Viel Spass beim Erkunden und en Guete!

## Vorspeisen

<b>Salat Blume</b>		<b>19</b>
Nüsslissalat / marinierter Spargel / Waldpilze / Bärlauch Vinaigrette (vegan)		
<b>Ziegenkäse Panna Cotta</b>		<b>19</b>
Randen Carpaccio / schwarze Nüsse		
<b>Krevettencocktail «Calypso» (DK)</b>		<b>22</b>
Avocado		
<b>Tatar vom Chianina Rind (IT)</b>	Vorspeise	<b>22</b>
Gepickeltes Gemüse / Butterbrioche	Hauptspeise	<b>33</b>

## Suppen

<b>Süßkartoffel-Suppe</b>		<b>12</b>
Kokos / Curry / Linsen Falafel (vegan)		
<b>Geflügelcreme</b>		<b>12</b>
gebratene sot-l'y-laisse		
<b>Tagessuppe</b>		<b>12</b>
unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft		

## Vegetarisch

<b>Erbsen-Risotto</b>		<b>29</b>
Spargelragout mit Morcheln / Peccorino Sardo		
<b>Konfierter Lauch</b>		<b>29</b>
Topinambur / Trüffel / Kartoffel (vegan)		

# BLUME.

## Fisch

**Pochiertes Kabeljaufilet «Dugléré» (NO)** 43

Artischocken / Tomaten / Kapern / Pommes Mousseline

**Gebrautes Schollenfilet (NL)** 44

sautierter Mini Lattich / Chorizzoschaum / Champagner Risotto

## Fleisch

**Coq au vin rouge (CH)** 41

Bärlauch Mousseline / glasiertes Wurzelgemüse

**Rosa Lammrücken (NZ)** 43

Madeirajus / Bärlauch-Risotto / Frühlingsgemüse

**Kalbs-Ribeye Steak vom Grill (CH)** 46

Pfefferrahmsauce / grüner Spargel / Pommes nouvelles

**Grilliertes Rindsfilet Tournedos (CH)** 48

Portweinjus / Mangold / Gnocchi romaine

## Desserts

**Gebackene Apfelchüechli** 14

Vanille Sauce

**Parfait glacé Grand Marnier** 14

Agrumensalat

**Mousse von der Felchlin Grand Cru Schokolade** 14

Greizer Doppelrahm

**Birnensorbet** 14

Birnen-Tonka Chutney / Williams (vegan)

## **Oder lieber ein flüssiges Dessert?**

**Elixir, Hammel S.A, VD, 2018 (1dl)** 14

Ward am Grand Prix du Vin Suisse auch schon zum schönsten Süsswein der Schweiz gekürt und wir wissen auch wieso: Weil dieser Süsswein in Sachen Komplexität einem Sauternes in nichts nachsteht! Kraft, Komplexität und Exotik!