

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 Viel Spass beim Erkunden und en Guete!

Vorspeisen

Salat Blume	17
Winterliche Blattsalate / geschmorte Randen Wasabi Dressing (vegan)	
Gebackener Berg Vacherin	21
Rosenkohlsalat / süss – saure Zwiebeln	
Tuna Tataki	23
Gelber Rettich / Chili-Mayo	
Angus Rindscarpaccio (CH)	23
Gepickelte Schwarzwurzeln / Butterbrioche	

Suppen

Waldpilzessenz	13
mit eingelegten Shitake Pilzen(vegan)	
Kartoffelcreme	13
mit Wintertrüffel und gebackenem Rindermark	
Tagessuppe	12
unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft	

Vegetarisch

Spaghetti alla chitarra	
Wintertrüffel / Blattspinat	34
Steinpilzravioli	
Pinienkerne / Kirschtomaten (vegan)	26

BLUME.

Fisch

- Gebratener Swiss alpine Lachs (CH)** 39
Lauchgemüse / Randen Gnocchi / Safranschaum
- Wolfsbarschfilet vom Grill (F)** 44
Champagnerrisotto / Beurre blanc / Blattspinat

Fleisch

- Rehrücken (AT)** 43
Butterspätzli / Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren
- Appenzeller Entenbrust (CH)** 42
Gewürzjus / Silser-Knödel / Rotkraut
- Poelierter Lammrücken (CH)** 42
Pommes Fondant / Chorizzo / Federkohl
- Seetaler Kalbssteak (CH)** 46
Morchel-Rahmsauce / La Ratte Kartoffeln/ Blattspinat

Desserts

- Caramelchöpfli** 12
mit Schlagrahm
- Gâteau au chocolat salée** 14
Doppelrahm / Thai Mango
- Gebackene Banane** 14
Caramel / Bananenglace
- Sorbetvariation** 14
Exotische Früchte (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!