

# ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · BELLE EPOQUE SAAL · RÖMERBAD

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>Nüsslisalat Grossmutter Art</b>  |             | 16 |
| Speck / Ei / Croutons   |             |    |
| <b>Orientalischer Gemüsestrudel</b>   |             | 18 |
| Seidentofu / Gewürzjoghurt / Mango Chutney  |             |    |
| <b>Salat Blume</b>  |             | 19 |
| Herbstliche Blattsalate / geräuchertes Swiss alpine Lachsfilet /<br>süss saure Zwiebeln / Meerrettich |             |    |
| <b>Angus Rindstatar</b>   | Vorspeise   | 19 |
| Gemüsepickles / Butterbrioche   | Hauptspeise | 32 |

## Suppen

|  |    |
|--|----|
| <b>Pikante Kürbisschaumsuppe</b>                           | 12 |
| Kernöl / Wasabi Kürbiskerne                                |    |
| <b>Kokos – Zitronengrassuppe</b>                           | 12 |
| Ingwer / Chili (vegan)                                     |    |
| <b>Tagessuppe</b>  | 12 |
| unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft |    |

## Vegetarisch

|   |    |
|---|----|
| <b>Gebratene Serviettenknödel</b>                         | 31 |
| Sautierte Waldpilze / Blattspinat                         |    |
| <b>Geräucherter Tofu</b>                                  | 31 |
| mediterraner Gemüseintopf / Kapern / Pinienkernen (vegan) |    |



## Fisch

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Gebratener Lostallo Lachs (CH)</b>                    | <b>42</b> |
| gebackene Saucisson (CH) / Pommes naturees / Blattspinat |           |
| <b>Gebratene Jakobsmuscheln (USA)</b>                    | <b>48</b> |
| Getrüffelte Schwarzwurzeln / Fregola Sarda               |           |

## Fleisch

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Grillierter Lammrücken (IRL)</b>  | <b>41</b> |
| Capponata / Steinpilzgnocchis / Rosmarinjus                                  |           |
| <b>Appenzeller Entenbrust mit Honig glasiert (CH)</b>                        | <b>43</b> |
| Silserknödel / Rotkraut / Gewürz-Jus   |           |
| <b>Geschmortes Kalbskopfbäggli (CH)</b>                                      | <b>43</b> |
| Wurzelgemüse / Kartoffelmousseline mit Creme fraîche                         |           |
| <b>Zwiebelrostbraten</b>   | <b>45</b> |
| Grilliertes Rindsentrecote (CH) / gebackene Zwiebeln / Grilltomate / Spätzli |           |

## Desserts

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Blutorangenparfait mit Zitrusfrüchtesalat</b> | <b>14</b> |
| <b>Gebackene Apfelhüechli</b>                    | <b>14</b> |
| Vanille Sauce / Zimtzucker                       |           |
| <b>Klassisches Karamelköppli mit Schlagrahm</b>  | <b>14</b> |
| <b>Sorbet «Colonel»</b>                          | <b>14</b> |
| Zitronensorbet / Wodka (vegan)                   |           |

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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Elixir, Hammel S.A, VD, 2018 (1dl)</b>   | <b>14</b> |
| 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! |           |