

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 Viel Spaß beim Erkunden und en Guete!

Vorspeisen

Marinierter Ziegenfrischkäse		17
Sauce Pistou / Provenzalischer Zucchini Salat		
Salat Blume		19
Herbstliche Blattsalate / geräuchertes Swiss alpine Lachsfilet / süss saurer Kürbis		
Rehravioli		21
Preiselbeeren / Kürbis / Rosenkohlblätter		
Angus Rindstatar	Vorspeise	19
gepickelte Zwiebeln / Brioche	Hauptspeise	32

Suppen

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

Vegetarisch

Spaghetti alla chitarra	31
Steinpilzrahmsauce / Belper Knolle	
Geräucherter Tofu	31
mediterraner Gemüseintopf mit Kapern und Pinienkernen (vegan)	



Fisch

Gebratener Lostallo Lachs (CH) 42
gebackene Saucisson (CH) / Pommes naturees / Blattspinat

Gebratenes St. Petersfischfilet (F) 48
Cima di rappa / Safranrisotto

Fleisch

Appenzeller Entenbrust mit Honig glasiert (CH) 43
Silserknödel / Rotkraut / Gewürz-Jus

Grillierter Lammrücken (IRL) 41
Capponata / Steinpilzgnocchis / Rosmarinjus

Rindsfilet Tournedos (IRL) 48
Grüne Pfeffersauce / Gratin dauphinois

Desserts

Trilogie von der Fellenberg Zwetschghe 14

Crêpe mit Quitte 14
Vanilleeis / Quittenbrand

Zartbitterbrownie 14
Himbeere / Passionsfrucht (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!