

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Die „Blume-Küche“ empfiehlt...

Vitello Tonnato verkehrt
Carpaccio von sanft grilliertem Thunfisch mit Kalbs-Crème

Spargel-Cremesuppe mit einem Crostini von der geräucherten Lachsforelle

Hausgemachte Kartoffelwaffel
serviert mit einem Ragout von Weinbergschnecken und Gartenkräutern

Grilliertes Rindsfiletmedaillon (120 gr.)
auf buntem Spargelgemüse, dazu ein Brioche-Auflauf

Duett von der Erdbeere
Törtchen und Sorbet

3 Gang CHF 62 (Vorspeise oder Suppe/Schnecken oder Fleisch/Dessert)

4 Gang CHF 79 (Vorspeise oder Suppe/Schnecken/Fleisch/Dessert)

5 Gang CHF 95

Alle unsere Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Vorspeisen

Ceviche von der gebeizten Makrele (IS)	14
auf Pumpnickel-Taler mit Gartengurke und Crème Fraîche	
Duett von Stockfisch (PT) und Oktopus (ES)	16
Ziegenkäse und Feigen-Konfit	16
im Strudelblatt gebacken, auf gezupften Blattsalaten	
Carpaccio	18
vom Schweizer Rindsfilet mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	
Salat vom grünen und weissen Spargel	18
mit Tomaten-Concassé und Rohschinken (CH) in Kerbelvinaigrette	
Salat Blume	19
frühlingshafte Blattsalate mit Zanderknusperli (CH)	
Tartar vom Aargauer Weiderind	Vorspeise (70gr.) 19
klassisch garniert	Hauptspeise (130gr.) 32

Suppen

Kraftbrühe	11
von der Nanteser Ente (FR) mit Flädli und Gemüsewürfelchen	
Cappuccino	12
von Curry und Zitronengras mit Crevettenspiessli (VE)	
Geschäumte Bärlauch-Cremesuppe	12
mit einem Pouletspiessli (CH)	
Tagessuppe	10

Alle unsere Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Fisch

Filet vom Skrei (Winterkabeljau, NO) 42
im Strudelteig gebacken, dazu pfannengeröstetes Wurzelgemüse und Zitrus Couscous

Schweizer Zanderfilet 46
auf Frühlingsmorchel-Spargelragout begleitet von einer gefüllten Kartoffel

Vegetarisch

Frühlingshaftes Gemüse Pot au feu 32
mit neuen Kartoffeln in Schnittlauch-Beurre blanc

Ofengeschmorte Coeur de boeuf 32
mit Gerste und Gemüsen gefüllt auf Basilikumsauce

Alle unsere Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Gebrüder Silvio und Patrik Erne · Kurplatz 4 · CH-5400 Baden · Tel. +41 (0)56 200 0 200 · Fax +41 (0)56 200 0 250 · www.blume-baden.ch



Fleisch

Sûpreme von der Schweizer Freilandpoularde	39
auf frühlingshaftem Gemüse Pot au feu in Schnittlauchsauce, dazu neue Kartoffeln	
Zweierlei vom Schweizer Kaninchen	42
grilliertes Entrecôte und Ragout von der Keule auf Tomaten-Spargel-Melange serviert mit cremiger Polenta	
Zartes Rindsentrecôte (CH) und Riesencrevette (VE)	44
mit einer Folienkartoffel und buntem Frühlingsgemüse	
Rosa Entrecôte vom Schweizer Alpsteig-Lamm	46
mit Bärlauch-Kruste gratiniert, dazu ein Kartoffeltörtchen und geschmorte Peperoni	
Saftiges Kalbskotelette (CH)	46
aus der Grillpfanne mit pikanten Teigwaren und grünem Spargel	
Rosa gebratenes Schweizer Rindfilet	48
mit weißen Spargeln, Sauce béarnaise und neuen Kartoffeln	

Alle unsere Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Desserts

Geeister Pralinenschaum mit karamellisierter Banane	12
„Baked Alaska“ Kugel Eis nach Wunsch auf mit Cointreau getränktem Biskuit unter einer geblähten Baiser-Haube	12
Hausgemachte Glace vom schwarzem Sesam auf Mango-Granatapfel Salat mit frischer Zitronenmelisse	14
Coupe Romanoff Vanille Eis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und geschlagenem Rahm	14
Cremeux von weißer Schokolade mit frischen Erdbeeren und Passionsfrucht-Sorbet	14
Diverse Glace Vanille/Schokolade/Pistazie/ schwarzer Sesam/Mohn und Sorbet Passionsfrucht / Apfel / Zitrone / Erdbeere/ Mango / Himbeere + Rahm	3 1
Oder lieber ein flüssiges Dessert? Aagne Oro dolce, Familie Gysel, Hallau, 2016 (1dl) Cryo-Eiswein, also gepresst mit gefrorenem Traubengut, goldgelb, straff, füllig und mit angenehmer, edler Süße. Als Riesling Silvaner ein kleiner Exote in der Gilde bester Süßweine	14

Alle unsere Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.