

Die „Blume-Küche“ empfiehlt...

Tatar vom Swiss alpine Lachs /
Geschmorte Zwiebel / Fenchel / Brioche

Kürbisschaumsuppe /
Sot y laisse (FR) / Kernöl

Gebratenes Zanderfilet (CH) / Blattspinat
Schnittlauchkartoffeln / Safran Velouté

Grilliertes Rindsfilet (CH) / Morchel Kruste /
Kartoffelravioli / Wirz

Gâteau au chocolat salée /
Passionsfrucht / Joghurtglace

3 Gang CHF 68 (Vorspeise oder Suppe/Fisch oder Fleisch/Dessert)

4 Gang CHF 83 (Vorspeise oder Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert)

5 Gang CHF 98

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen

Nüsslisalat Grossmutter Art 15
Brioche croutons / gehacktes Ei / knuspriger Speck (CH)

Gebackener Berg Vacherin 18
Kürbisragout / Kräutersalat / Sauce Pistou

Kopfsalat (Vegan) 15
Gepickeltes Gemüse / Sesam – Wasabi Dressing

Salat Blume 19
Herbstliche Blattsalate / hausgeräucherte Lachsforelle (NO) /
Meerrettichschaum

Angus Rinds Tatar (CH) 19
Mixed Pickles / Brioche

Vorspeise (70gr.) 19
Hauptspeise (130gr.) 32

Suppen

Wildessenz 11
Gemüseperlen / Preiselbeer-Flädli

Kürbisschaumsuppe 12
Pikanter Kürbis-Chutney / Kernöl / Kürbiskernen mit Wasabi

Französische Zwiebelsuppe 12
mit Brioche und Käse überbacken

Fisch

Gebratener Zander (CH) 44

Champagner Sauerkraut / Schnittlauchkartoffeln / Kalbsjus

Konfierter Swiss alpine Lachs 46

Chorizo Risotto / Blattspinat / Knoblauchschaum

Gebratener Wolfsbarsch 48

Lardo collonata / Caponata / Pommes nouvelles

Vegetarisch

Käsespätzli 26

Valser Bergkäse / geschmolzene Zwiebeln

Rassiges Kürbiscurry (Vegan) 29

mit Kokos und Koriander / Basmati / Roti

Spaghetti alla chitarra 36

frische Steinpilze / Blattpetersilie / Knoblauch

Fleisch

Gebratene Alpstein Poulet Brust (CH)	39
Cremige Polenta / Steinpilzrahmsauce / Wirz	
Pfeffer vom heimischen Wild (CH)	41
Butterspätzli / Rotkraut / glasierte Maroni	
Medaillon vom heimischen Hirsch (CH)	44
Kartoffelravioli / Rotkraut / sautierte Rosenkohlblätter	
Coq au vin rouge	44
Kartoffelstock / Wurzelgemüse / Perlzwiebeln	
Rehschnitzel Mirza (CH)	46
Butterspätzli / Rosenkohlblätter mit Speck / eingemachte Birne	
Grilliertes Rinds-Entrecote (CH)	48
Morchel Kruste / Pommes Savoyarde / Schwarzwurzeln	

Desserts

Profiteroles 13
Zartbitter Ganache / Bananenglace

Vermicelle 13
Karamellierte Äpfel / Meringue / Rahm

Tarte tatin 14
Vanilleglace / Doppelrahm

Grillierte Ananas 14
Gesalzenes Caramelglace

Mandarinenmousse 14
Zartbitterschokolade / Tonkabohnen

Gebackene Banane (Vegan) 14
Bananen Chutney / Kokos Espuma

Diverse Glace 3
Kaffee / Schokolade / Vanille / Erdbeere / Salted Caramel

und Sorbet
Mango / Himbeere / Passionsfrucht
+ Rahm 1

Oder lieber ein flüssiges Dessert?

Aagne Oro dolce, Familie Gysel, Hallau, 2018 (1dl) 14
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.