

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Vorspeisen

Nüsslisalat Grossmutter Art 15

Briohecroustons / 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) **Vorspeise (70gr.)** 19

Mixed Pickles / Brioche **Hauptspeise (130gr.)** 32

Suppen

Tagessuppe 10

Kürbisschaumsuppe 12

Pikanter Kürbis-Chutney / Kernöl / Kürbiskernen mit Wasabi

Französische Zwiebelsuppe 12

mit Brioche und Käse überbacken

Alle 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

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Fisch

Gebratener Zander (CH)	44
Champagner Sauerkraut / Schnittlauchkartoffeln / Kalbsjus	
Confierter 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	

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.



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	

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Desserts

Profiteroles 13
Zartbitter Ganache / Bananenglace

Vermicelle 13
Karamellisierte Äpfel / Meringue / Rahm

Tarte tatin 14
Vanilleglace / Doppelrahm

Grillierte Ananas 14
Gesalzenes Caramelglace

Früchterolle 14
Früchtefrischkäse von Jumi mit schwarzem Pfeffer serviert mit Dörrfrüchtebrot

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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.