

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Die „Blume-Küche“ empfiehlt...

Mediterranes Rindstatar /
Caponata / Brioche

Pastinakencreme /
Black Tiger Crevette / Kräuteröl

Panko Skrei / Miesmuscheln /
Venere Reis / Rahmspinat

Grilliertes Rindsfilet (CH) / Sauce Perigord /
Kartoffelravioli / Flower Sprouts

Gâteau au chocolat salée /
Sauerrahm / Agrumen

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

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

5 Gang CHF 95

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
Croutons / gehacktes Ei / knuspriger Speck	
Im Ofen gebackenes Rindermark	17
Portweinschalotten / Kräutersalat / Bauernbrot	
Blumenkohl Panna Cotta	17
Waldpilzsalat / Verjus Vinaigrette	
Salat Blume	19
Winterliche Blattsalate / geräucherte Lachsforelle / frischer Meerrettich	
Rinds-Tartar (CH)	Vorspeise (70gr.) 19
Süss-saures Wurzelgemüse / Kapernäpfel / Brioche	Hauptspeise (130gr.) 32

Suppen

Tagessuppe	10
Pastinakencreme	12
Getrüffelte Ochsenchwanzpraline / Zwiebelchutney	
Waldpilzessenz	12
Ravioli al plin / Sherry	

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



Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet 43
Kartoffel Lauchgemüse / Pommery Senf / Perlzwiebeln

Konfierter Skrei 45
Venere Reis / Miesmuscheln / Safranschaum

Vegetarisch

Capuns sursilvan 29
Bergkäse / gebackene Zwiebeln

Gebackener Blumenkohl 29
Venere Reis / Kräuterdipp

Aquarello Risotto 29
Belper Knolle / Erbsen

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



Fleisch

Coq au vin rouge Cremige Polenta / Schmorgemüse / Cremolata	39
Gebratene Kalbsleber Kartoffelstock mit Sauerrahm / Apfel - Zwiebelkompott	43
Perlhuhnbrust vom Grill Kartoffelravioli / Schwarzwurzeln / Portweinjus	43
Geschmorte Kalbsbäggli Kräutermousseline / Ofengemüse	45
Gebratenes Schweinsfilet Butterspätzli / Pilzrahmsauce / sautierter Blattspinat	45
Rindsfilet vom Grill Schupfnudeln / Kohlrabi a la crème / Zwiebel - Senfkruste	51

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



Desserts

Mandarinenparfait 13

Genueser Bisquit / marinierte Mandarinen

Vermicelle 13

Karamalisierte Äpfel / Meringue / Rahm

Apfelchüechli 14

Haselnussglace / Vanillesauce

Gâteau au chocolat salée 14

Sauerrahmglace / Zitrusfrüchtesalat

Rohmilchkäse von Jumi 16

Aprikosensenf / Früchtebrot

Diverse Glace 3

Kaffee / Schokolade / Vanille / Haselnuss / Erdbeere

und Sorbet

Mango / Himbeere / Kirsche / Passionsfrucht

+ Rahm 1

Oder lieber ein flüssiges Dessert?

Aagne Oro dolce, Familie Gysel, Hallau, 2016 (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