

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

**Die „Blume-Küche“ empfiehlt...**

Wildtartar mit hausgebackenem Parmesan-Muffin und winterlichem Salatbukett

\*\*\*\*

Weissweinschaumsuppe mit Geflügelstrudel

\*\*\*\*

Riesencrevetten auf Venere Reis mit Safranvelouté

\*\*\*\*

Rindsfiletsteak grilliert mit Gemüsemosaik und gekräuterter Kartoffeltarte, Jus

\*\*\*\*

Dreierlei Creme Brûlée von  
Tonkabohne – Kaffee – Pistazie mit eingelegten Feigen

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

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](http://www.blume-baden.ch)

# ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

## Vorspeisen

<b>Nüssli Salat</b>	14
mit gehacktem Ei, Crôutons und knusprigem Speck	
<b>Perlhuhnterrine</b>	15
mit Aprikosen Chutney und winterlichen Blattsalaten	
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>	16
an Rucolasalat mit getrockneten Cranberries, gerösteten Pinienkernen und Zwiebelmarmelade	
<b>Blumenkohl Panna Cotta</b>	16
auf Tomatenkompott, dazu hausgebackenes Currybrot	
<b>Salat Blume</b>	18
winterliche Blattsalatkomposition in Senf-Honig-Dill Dressing mit hausgeräucherter Lachsforelle	
<b>Tartar vom Aargauer Weiderind</b>	<b>Vorspeise 18</b>
klassisch garniert	<b>Hauptspeise 32</b>

## Suppen

<b>Rindskraftbrühe</b>	12
mit Flädli und Gemüse	
<b>Vichysoisse</b>	12
Kartoffel-Lauch Crèmesuppe mit heissgeräucherter Lachsforelle	
<b>Tagessuppe</b>	10

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



## Fisch

<b>Schweizer Zanderfilet</b>	<b>42</b>
an getrüffeltem Wirsinggemüse und mit gebratenen Kartoffelwürfelchen	
<b>Schottischer Kronenhummer (Scampi) und Pilgermuschel (St. Jaques)</b>	<b>44</b>
auf Safran Risotto, dazu glasiertes Marktgemüse und Weissweinsauce	

## Vegetarisch

<b>Buntes Rollgersten-Risotto</b>	<b>36</b>
mit gebackenen Mini-Randen	
<b>„Förster-Teller“</b>	<b>39</b>
Rosenkohl, Rotkraut, Pilzen und hausgemachten Butterspätzli, dazu Maroni und eine gefüllte Birne	

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



## Fleisch

<b>Wildenten Quadriolini</b>	<b>38</b>
mit Orangen in Rotkohlsud und Sellerie Püree	
<b>Saftige Maispouardenbrust</b>	<b>39</b>
mit Trüffel gebraten, auf Heidelbeer-Risotto mit glasiertem Romanesco	
<b>Zürcher Geschnetzeltes «der Klassiker»</b>	<b>39</b>
an feiner Champignons-Rahmsauce und mit knuspriger Butter-Rösti	
<b>Cordon bleu vom Schweizer Säuli</b>	<b>39</b>
mit Lyoner Kartoffeln, glasierten Rüeblü und leichter Rahmsauce	
<b>Zartes Schweinsfilet „Wellington“</b>	<b>42</b>
mit Steinpilzen und Rohschinken im Blätterteigmantel	
<b>Zweierlei vom Rind</b>	<b>45</b>
grilliertes Filetsteak und gratinierter Markknochen mit Pommes Rissolée und Speckbohnen	

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



**Desserts**

<b>Weisses Schokoladenmousse</b> mit Mohnsamen und eingelegten Zwetschgen	<b>12</b>
<b>Zweierlei von der Birne</b> Crumble und Sorbet	<b>12</b>
<b>Süsse Polenta</b> mit Vanille und Kakao auf Beerengrütze (vegan)	<b>13</b>
<b>Aprikosenknödel</b> mit Butterbröseln und Zimt-Vanillesauce	<b>14</b>
<b>Griess-Flammerie</b> mit Heidelbeerkompott	<b>14</b>
<b>Feines Vermicelle</b> mit Meringue und Rahm	<b>14</b>
<b>Diverse Glace und Sorbet</b>	<b>3</b>
Vanille/Schokolade/Pistazie/Mokka/Zimt/Haselnuss Cassis/Zitrone/Aprikose/Zwetschge + Rahm	<b>1</b>
<b>Oder lieber ein flüssiges Dessert?</b> Passt jedoch auch sehr gut als Dessert-Begleiter... NIVES, Assemblage doux Würenlingen, 2016 (1 dl)	<b>14</b>

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