

BLUME.

Das Hotel BLUME. existiert bereits seit 1421. Spannende Informationen finden Sie auf:
www.hoteltour.org. Hier erfahren Sie, dass es sogar einmal einen Mord gab hier in der BLUME.

Die Postkarte auf Ihrem Tisch dürfen Sie gerne mitnehmen oder noch besser, direkt an die Liebsten schreiben und gleich bei der Rezeption in den Briefkasten legen. Frankatur ist bereits drauf ☺

Vorspeisen

Salat Blume		19
Geräucherte Entenbrust (F) / Orangenvinaigrette / Pikantes Granola		
Nüsslisalat nach Grossmutter Art		20
Speck vom Thurgauer Apfelschwein / Briochecroutons / Ei		
Ziegenkäse Panna Cotta		20
Geschmorte Rande / Verjus / schwarze Nüsse		
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs (CH)		22
Honig – Senf Sauce / Briochetoast		
Tatar vom Wasserbüffel (CH)	Vorspeise	23
Tropea Zwiebel / Chipotle Mayonnaise / Brioche	Hauptspeise	34

Suppen

Kartoffelcremesuppe		15
Schwarzer Trüffel / geräuchertes Lamm Carpaccio (F)		
Französische Zwiebelsuppe (vegan)		13
Tagessuppe		14
unsere Servicemitarbeiter-Innen geben Ihnen gerne Auskunft		

Vegetarisch

Gebratene Silser Knödel		30
Waldpilzragout / Blattspinat		
Geräucherter Tofu		26
Mangold / gelbes Curry / Basmatireis (vegan)		

BLUME.

Fisch

Konfiertes Lostallo Lachsfilet (CH)	46
Gebratene Stachys / Wirz	
Gebratener Wolfsbarsch (F)	48
Hummerbisque / glasiertes Wintergemüse / Pommes Noisettes	

Fleisch

Geschmorte Kalbskopf Bäggli (CH)	44
Kartoffelstock / geröstete Petersilienwurzel	
Glasierte Entenbrust (F)	46
Gewürzjus / Servietten Knödel / Rotkraut	
Rehrücken (D) vom Grill	49
Preiselbeerjus / Ingwer-Rotkraut / gebratene Quarkpizokel	
Zürcher Geschnetzeltes (CH)	51
Butternüdeli / junges Gemüse	
Rindsfilet Tournedo vom Grill (CH)	52
Sauce Périgord / gebackene Kräuterpanisse / Mangold	

Desserts

Zimtparfait	14
Blutorangensalat / Cointreau	
Blätterteig Mille feuille	15
Nougatmousse / Passionsfruchtsorbet	
Karamel Köppli	15
Frische Feigen / Schlagrahm	
Gebackene Öpfelchüechli	15
Warme Vanillesauce	
Sorbet au vieille Prune (vegan)	15
Zwetschgensorbet / Vieille Prune	