

# BLUME.

Das Hotel BLUME. existiert bereits seit 1421. Spannende Informationen finden Sie auf: [www.hoteltour.org](http://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** 20

Bunte Pflücksalate / marinierter Feta / Erdbeervinaigrette

### **Grüner Salat** 13

Blüten / Kerne / French oder Italienne Dressing (vegan)

### **Marinierter Burrata** 20

Bunte Strauchtomaten / Basilikum / alter Balsamico

### **Geräuchertes Bremgartener Forellenfilet** 22

Meerrettichschaum / Gurkensalat mit Dill

### **Tatar vom Eringer Rind (CH)** 23

Stracciatella / Balsamico Zwiebeln / Butterbrioche

Vorspeise

Hauptspeise 34

## Suppen

### **Mango Kaltschale** 14

Szechuan Pfeffer /Thai Basilikum (vegan)

### **Tomatencremesuppe** 14

Focaccia Croutons / Basilikum-Öl

### **Tagessuppe** 14

unsere Servicemitarbeiter\*innen geben Ihnen gerne Auskunft

## Vegetarisch

### **Erbсенrisotto mit Pfifferlingen** 32

Stracciatella di Burrata / Kräuterschaum

### **Miso Aubergine (Vegan)** 29

Basmatireis / Koriander / Granatapfel / Rosinen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

# BLUME.

## Fisch

**Gebratenes Lago Maggiore Zanderfilet (CH)** 45  
Grüner Spargel / Fregola Sarda / Safranschaum

**Pochierter Lostallo Lachs (CH)** 48  
Provenzalisches Gemüse/ Kräuterrisotto

## Fleisch

**Poelierte Alpstein Poularden Brust (CH) mit gelbem Curry** 42  
Okra Schoten / Basmatireis

**Gebackenes Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein (CH)** 43  
Chimi Churri / Blattspinat / Pommes lyonnaise

**Lammkoteletten vom Grill (NZ)** 45  
Sott`ogli Gemüse / Hummus Fries / Portweinjus

**Swiss prime Rinds Tagliata (CH)** 46  
Safranrisotto/ Rucola / Parmesan

## Desserts

**Karamell Köpfli** 15  
Schlagrahm / frische Früchte

**Coupe Romanoff** 15

**Pavlova mit exotischen Früchten** 15  
Passionsfrucht – Pfirsichsorbet / Doppelrahm

**Sorbet Colonel** 15  
Wodka / Amalfi-Zitronensorbet (vegan)

**Gâteau au chocolat salée** 15  
Karamell / frische Waldbeeren