

# 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

<b>Salat Blume</b>		<b>20</b>
Bunte Frühlingssalate / gebackene Sot-l'y-laisse (F) / Himbeervinaigrette		
<b>Grüner Salat</b>		<b>13</b>
Blüten / Kerne / French oder Italienne Dressing (vegan)		
<b>Gebackener Büffel Mozzarella</b>		<b>20</b>
Spargelsalat / Verjus Vinaigrette		
<b>Geräuchertes Lachsückenfilet (NOR)</b>		<b>22</b>
Erbsen Panna cotta / Meerrettich		
<b>Tatar vom Angus Beef (CH)</b>	Vorspeise	<b>23</b>
Tropea Zwiebeln / Spargeltempura / Butterbrioche	Hauptspeise	<b>34</b>

## Suppen

<b>Spargelschaumsuppe</b>		
Flusskrebse (CHN) / Brioche Croutons		
		<b>15</b>
<b>Asiatische Gemüsekraftbrühe</b>		<b>14</b>
Seitan / Koriander (Vegan)		
<b>Tagessuppe</b>		<b>14</b>
unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft		

## Vegetarisch

<b>Rotes Linsendaal</b>		<b>29</b>
Basmatireis / Mangochutney / Koriandercreme (vegan)		
<b>Bärlauchknöpfli</b>		<b>32</b>
Straciatella di Burrata / geschmolzene Datteltomaten		

# BLUME.

## Fisch

<b>Pochierte Brüggli Lachsforelle (CH)</b>	45
Spargelragout / Bärlauch Gnocchi	
<b>Gebratenes Loup de mer Filet (NOR)</b>	48
Blattspinat mit Pinienkernen / Pommes nature	

## Fleisch

<b>Weisser Spargel</b>	42
Buurehamme (CH) / Pommes Nouvelles / Sauce hollandaise	
<b>Manzo Brasato</b>	43
Angus Schmorbraten (CH) / Bärlauch Polenta / geröstetes Wurzelgemüse	
<b>Lammrücken vom Grill (NZ)</b>	45
Portweinjus / Bärlauch Gnocchi / glasiertes Frühlingsgemüse	
<b>Grilliertes Kalbs Rib Eye Steak (CH)</b>	51
Morchelrahmsauce / Weisser Spargel / Pommes nouvelles	

## Desserts

<b>Karamel Köpfli</b>	15
Schlagrahm / frische Früchte	
<b>Bananensplit</b>	15
Thai Banane / Vanille Eis / Felchlin Schokolade	
<b>Weisses Schokoladenmousse</b>	15
Exotische Früchte / Kokos	
<b>Grand Cru Schokoladenfondant</b>	15
Fior di latte Glacé	
<b>Confierter Rhabarber</b>	15
Tonka Crème / Amalfi-Zitronensorbet (vegan)	