

BLUME.

Lieber Gast, schön, dass wir Sie bei uns in der Blume begrüßen dürfen!

Sie möchten etwas über die 600 Jahre Geschichte des Hotels erfahren? Dann empfehlen wir Ihnen unsere digitale Hoteltour www.hoteltour.org Viel Spass beim Erkunden und en Guete!

Vorspeisen

Salat Blume 18

Sommerliche Blattsalate / Feta / Wassermelone /
Leichtes Himbeerdressing

Grüner Salat 11

Blüten / Kerne / French oder Italienne Dressing (vegan)

Marinierter Burrata 19

San Marzano Tomate / alter Balsamico

Melone mit Rohschinken 21

Cavaillon Melone / Serrano Schinken (ES)

Tatar vom Eringer Rind (CH) Vorspeise 22

Stracciatella / Butterbrioche Hauptspeise 33

Suppen

Gazpacho Andaluz 12

Kalte spanische Gemüsesuppe / geräucherte Paprika (vegan)

Leichte Tomatencrèmesuppe 12

Briohecrôutons / Basilikumöl

Tagessuppe 12

unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft

Vegetarisch

Trofie mit Erbsen und Eierschwämmli 29

Belperknolle / Cipolotti

Blumenkohl-Tempura 29

Hummus / Tahini / gepickeltes Gemüse (vegan)

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. 7,7% MwSt.

BLUME.

Fisch

Gebratenes Lago Maggiore Zanderfilet (CH/IT) 43
Datterini / Taggiasca Oliven / Fregola Sarda

Gebratene Dorade Royale (FR) mit Kräutern und Knoblauch 44
Zitronenrisotto / Caponnata

Fleisch

Kaltes Swiss Prime Roastsbeef (CH) 40
Sauce Tartar / Bratkartoffeln / Gemüsepickles

Lammkoteletten vom Grill (NZ) 43
Sautierte Zucchini / Kräuterpilaw / Madeirajus

Angus Rib Eye Steak (CH) 45
Baked potatoes / Sommergemüse / Chimichurri

Original Wiener Schnitzel (CH) 43
mit Country fries / Preiselbeeren

Desserts

Variation von der Melone 14
Zartbitterschokolade / Verveine

Ananas-Tempura 14
Rhum Ganache / Limettensorbet

Pêche Melba 14
Pochierter Pfirsich / Vanilleglace / Himbeermark

Panna Cotta 14
Mango / Passionsfrucht

Sorbet Colonel 14
Zitronensorbet / Wodka (vegan)