

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

Nüsslisalat Grossmutter Art		18
Speck vom Thurgauer Apfelschwein / Briohecroustons / Ei		
Grüner Salat		11
Blüten / Kerne / French oder Italienne Dressing (vegan)		
Gebackener Berg Vacherin		19
Linsensalat / alter Balsamico		
Garganelli mit Muscheln		21
Chorizo / Tagiasca Oliven		
Tatar vom Chianina Rind (IT)	Vorspeise	22
Gepickeltes Gemüse / Zwiebel Confiture/ Butterbrioche	Hauptspeise	33

Suppen

Pilzkraftbrühe		12
Marinierte Shiitake Pilze (vegan)		
Kürbissuppe mit Curry		12
Gebeizter Hirschrücken (CH)		
Tagessuppe		12
unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft		

Vegetarisch

Kürbisgnocchi mit Steinpilzen		31
Blattspinat / Pecorino Sardo		
Kürbis - Kartoffeleintopf		29
getrocknete Tomaten / geräucherter Tofu (vegan)		

BLUME.

Fisch

Lostallo Lachs vom Grill (CH) 44
Mediterranes Gemüse / Gebratene Polenta

Gebratenes Alpen Zanderfilet (CH) 44
Sauerkraut / Pommes Nouvelles

Fleisch

Grillierter Rehrücken mit Kirschen (CH/D) 48
Butterspätzli / Rotkraut und glasierte Maroni

Sautierte Rehschnitzel Mirza (CH/D) 46
Butterspätzli / Preiselbeerjus / Rosenkohlblätter

Hirschpfeffer (CH/D) 42
Butterspätzli / Rotkraut und glasierte Maroni

Poeliertes Rindsfilet (CH) 49
Portweinjus / Hummus Fries / Blattspinat

Gebratene Perlhuhn Brust (F) 42
Champagnerkraut / Kürbisgnocchi / Madeirajus

Desserts

Karamel Köpflli mit Schlagrahm 12
Zartbitterschokolade / Verveine

Gebackene Baby Banane 14
Bananen Sorbet / Kokos Schaum

Coupe Nesselrode 14
Vermicelles / Meringue / Vanilleglace / Schlagrahm

Sorbet Colonel 14
Zitronensorbet / Vodka (vegan)