

# 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**

Bunte Frühlingssalate / gepickelte Gemüsevinaigrette / Serrano Schinken (ES) 21

### **Hausgemachte Falaffel (vegan)**

Randen Hummus/ gepickelte Radieschen 20

### **Marinierter Burrata**

Grüner Spargel / Tahini / eingelegte Koriandersamen 20

### **Flusskrebs Cocktail (CHN)**

Avocado / Pink Grapefruit 22

### **Angus Rindstatar (CH)**

Stracciatella / marinierte Tropea Zwiebel/ Butterbrioche Vorspeise 23

Hauptspeise 34

## Suppen

### **Weisse Spargelcrèmesuppe**

Brioche Croûtons / gebackene Sot-l'y-laisse (CH) 15

### **Indische Linsensuppe (vegan)**

Kokosmilch / Mango 15

### **Tagessuppe**

unsere Servicemitarbeiter\*innen geben Ihnen gerne Auskunft 13

## Vegetarisch

### **Bärlauchrisotto mit Spargelragout**

Peccorino Sardo / frische Morcheln 38

### **Pikanter Kichererbsen Eintopf (vegan)**

Blumenkohl Tempura / Mango-Koriander Chutney 26

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

### **Pochiertes Filet vom Lostallo Lachs (CH)**

Erbsenragout / Schnittlauchkartoffeln 47

### **Gebratenes Heilbuttfilet (NOR)**

Sautierter Bimi / wilder Reis 46

## Fleisch

### **Geschmorte Rindsbacke (CH)**

Glasiertes Frühlingsgemüse / Bärlauch Polenta 43

### **Miso Duck (F)**

Gyoza mit karamellisierten Zwiebeln / Amalfi Zitrone/ gebackener Pak Choi 46

### **Lammkoteletten (NZ) vom Grill**

Madeirajus / sautierte Puntarelle / Bärlauchpanisse 47

### **«Steak au poivre»**

Rindsfilet (IR) an einer Pfefferrahmsauce / grüne Bohnen / Kartoffelmousseline 52

### **Seetaler Kalbssteak (CH)**

Morchelrahmsauce / Bratkartoffeln / grüner Spargel 54

## Desserts

### **Ananas Tempura**

Rhum Ganache / Ananassorbet 15

### **Karamellköpfl**

Schlagrahm / frische Früchte 15

### **Erdbeer Tiramisu**

Erdbeersorbet 15

### **Zartbitter-Schokoladenmousse**

Doppelrahm / Passionsfrucht 15

### **Amalfi Zitronensorbet (vegan)**

Limoncello / Yuzu 15

**Sorbet:** Amalfi Zitrone, Birne, Zwetschge, Passionsfrucht-Pfirsich 4 pro Kugel

**Rahmglacé:** Fior di latte, Vanille, Schoggi, Pistache 4 pro Kugel

Schlagrahm dazu 1