

BLUME.

Das Hotel BLUME. existiert bereits seit 1421. Spannende Informationen finden Sie auf:
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		21
Winterliche Blattsalate / Meerrettich Dressing / geräucherte Brüggli Lachsforelle		
Grüner Salat		13
Blüten / Kerne / French oder Italienne Dressing (vegan)		
Gebackener Tomme vaudoise		19
Preiselbeeren / marinierter Friséesalat		
Flusskrebscocktail (CHN) «Calypso»		22
Tatar vom Angus Beef (CH)	Vorspeise	23
Balsamico Zwiebeln / Kräutermayonnaise / Brioche	Hauptspeise	34

Suppen

Schwarzwurzelcrème		15
Sauerteigcroutons / gepöckeltes Lamm Carpaccio (NZ)		
Asiatische Kokossuppe		14
Seidentofu / Koriander / Zitronengrass (Vegan)		
Tagessuppe		14
unsere Servicemitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft		

Vegetarisch

Panko Seidentofu		29
Waldpilze / glasiertes Saisongemüse / Kräuterreis (vegan)		
Erbsenrisotto mit Morcheln		32
Crème fraîche / Belper Knolle		

BLUME.

Fisch

Filet vom Swiss Alpine Lachs (CH) vom Grill	44
Caponnata / Gnocchi romaine	
Gebratener Skrei (NOR)	46
Erbsencassoulet / Kräuterreis / Sobrasada (E)	

Fleisch

Misthratzerli (CH) aus dem Ofen	43
Country fries / glasiertes Gemüse / Zitronen Ajoli	
Mediterranes Kaninchenragout (CH)	43
Kräutertagliatelle / glasiertes Saisongemüse	
Geschmorte Kalbskopfbäggli (CH)	45
Kartoffelstampf / geröstete Petersilienwurzel	
Angus Zwiebelrostbraten	48
Grilliertes Rinds Entrecote (CH) / gebackene Zwiebeln / Portweinjus / Butterspätzli	

Desserts

Karamel Köpfli mit Schlagrahm	15
Gebackene Apfelhüechli	15
Lauwarme Vanillesauce	
Grand cru Schokoladenmousse	15
Crème de la gruyere / Passionsfrucht	
Mango Panna cotta	15
Passionsfruchtkernen / Passionsfruchtsorbet	
Orangen Tartelette	15
Grand Marnier / Orangensorbet (vegan)	