

APERERO

Passionsfrucht Lillet

frische Passionsfrucht, Lillet Blanc, Läuterzucker,
Zitronensaft, Schwepe's Tonic

9

Himbeer Hugo

Prosecco, Himbeer-Holunderblütensirup, Soda, Himbeere, Limette

9

Cosmopolitan

Smirnoff, Cointreau, Limejuice, Zitronensaft, Läuterzucker, Cranberrysaft

14

Martini Dry

Gin Tanqueray No 10, Wermuth Reserva Carlo Alberto

15

Blooms barrel aged Negroni

Campari, Wermuth Reserva Carlo Alberto, Broker's Gin,
gelagert 4 Monate im Eichenholzfässli

15

Manhattan

Bulleit Bourbon, Wermuth Riserva Carlo Alberto, Angostura

14

Henri Bardouin Pastis

2 cl
45%

6

Sherry Drysack Medium

4 cl
19.5%

6

Vermouth Cocchi bianco / rosa

4 cl
16.5%

8



GENUSSMENU

Yellow Fin Tuna

Mariniertes Thunfischtatar mit Avocado, Daikon-Rettich und Wasabi

oder / und

Sellerie, Esskastanie und Ochsenchwanz

Selleriecrèmesuppe mit Kastanie und Ochsenchwanzconfit

* * *

Kalbsfilet und Steinpilz

Schweizer Kalbsfiletmedaillon auf Portweinjus
mit sautierten Steinpilzen, Kartoffel-Speckterrine und Kürbiscrème

* * *

Mohnkuchen und Zwetschge

Gezupfter Mohnkuchen mit Zwetschgensorbet, Schokoladen-
Zwetschgencanache und eingelegten Zwetschgen

oder / und

Berner Hobelkäse

Gehobelter Schlossberger Käse mit eingelegten Apfelscheiben,
Früchtebrot und Feigensenf

3-Gang	77
4-Gang	89
5-Gang	98

WEINEPFEHLUNG

10 cl	75 cl
6	42

Müller-Thurgau Auslese 2016

Weingut Familie Hausammann, Uesslingen / Schweiz

Helles Gelb. Zartfruchtiges Muskatbukett in der Nase. Am Gaumen leicht
süsslich. Mit seiner ausgewogenen Balance von Säure und Süsse,
begeistert er als süffiger, frischer Weisswein.

7 46

Kuckuck 2016

HerterWeine, Winterthur / Schweiz

Leuchtend pinke Farbe. Frische, rotbeerige Frucht mit feiner Würzigkeit.
Seine knackige Säure wird mit einer leichten Süsse kombiniert und bildet
dadurch den typischen Sweet and Sour Charakter.

7 44

Angel Tinto Gran Selecció V.T. 2010 – Bloom-Hauswein

Angel Bodegas, Mallorca / Spanien

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen von Johannisbeere und
Brombeere. Mineralische Noten mit leichtem Duft nach Minze. Am Gaumen
ein wenig Tabak, Noten von geröstetem Brot und weichem Caramel.
Langer Abgang.

VEGETARISCHES GENUSSMENU

Tomate, Rande und Birne

Geschichteter Tomatensalat mit geschmortem Randen, Birnen, Mandeln und gehobelter Belper Knolle

oder / und

Kürbis, Rosmarin und Kaiserschmarrn

Kürbisschaumsuppe mit Kaiserschmarrn und Rosmarin-Orangen-Cremolata

* * *

Spinatnocchi, Ei und Steinpilz

Gebratene Spinatnocchi und Steinpilze an Wildkräuterpesto mit Haselnüssen, Freiland-Ei und Pfefferfrischkäse

* * *

Mohnkuchen und Zwetschge

Gezupfter Mohnkuchen mit Zwetschgensorbet, Schokoladen-Zwetschgencanache und eingelegten Zwetschgen

oder / und

Berner Hobelkäse

Gehobelter Schlossberger Käse mit eingelegten Apfelscheiben, Früchtebrot und Feigensenf



3-Gang	51
4-Gang	63
5-Gang	72

WEINEPFEHLUNG

Müller-Thurgau Auslese 2016

Weingut Familie Hausammann, Uesslingen / Schweiz

Helles Gelb. Zartfruchtiges Muskatbukett in der Nase. Am Gaumen leicht süsslich. Mit seiner ausgewogenen Balance von Säure und Süsse, begeistert er als süffiger, frischer Weisswein.

10 cl	75 cl
6	42

Kuckuck 2016

HerterWeine, Winterthur / Schweiz

Leuchtend pinke Farbe. Frische, rotbeerige Frucht mit feiner Würzigkeit. Seine knackige Säure wird mit einer leichten Süsse kombiniert und bildet dadurch den typischen Sweet and Sour Charakter.

7	46
---	----

Angel Tinto Gran Selecció V.T. 2010 – Bloom-Hauswein

Angel Bodegas, Mallorca / Spanien

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen von Johannisbeere und Brombeere. Mineralische Noten mit leichtem Duft nach Minze. Am Gaumen ein wenig Tabak, Noten von geröstetem Brot und weichem Caramel. Langer Abgang.

7	44
---	----

SALAT

Bloom Kräutersalat	9	
Gemischte Blattsalate mit Gartenkräutern und Trauben an Baumnuessvinaigrette		
Nüsslisalat	11	
Knackiger Nüsslisalat an Kräuterquarkdressing mit Ei		
Caesar Salat für den kleinen Hunger	12	
Babylattich an Caesardressing mit Rosmarincroûtons, Speckstreifen und Parmesan		
Caesar Salat für den grossen Hunger		21
Babylattich an Caesardressing mit Pouletbrust, Speckstreifen, Rosmarincroûtons und Parmesan		
Tomate, Rande und Birne	14	
Geschichteter Tomatensalat mit geschmorten Randen, Birnen, Mandeln und gehobelter Belper Knolle		
Quinoa, Pulpo und Granatapfel	15	
Süss-scharfer Quinoa mit Chili, Ingwer, Granatapfel, Minze, Koriander und Pulpo		
VORSPEISE		
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	18	26
zusätzlich mit Hennessy VSOP oder Chivas Regal 12 years	4 (1 cl / 40%)	
Wildterrine	16	
Hausgemachte Wildterrine mit Brioche Toast, Kürbis und Preiselbeeren		
Yellow Fin Tuna	19	
Mariniertes Thunfischtatar mit Avocado, Daikon-Rettich und Wasabi		
Hirschcarpaccio und Foie Gras	22	
Carpaccio vom Hirschtrockenfleisch und Foie Gras mit eingelegten Steinpilzen und Perlzwiebeln		

SUPPE

Bloom Suppe	9
Täglich wechselnde Suppe aus unserem Tagesangebot	
Kürbis, Rosmarin und Kaiserschmarrn	12
Kürbisschaumsuppe mit Kaiserschmarrn und Rosmarin-Orangen-Cremolata	
Sellerie, Esskastanie und Ochsenchwanz	14
Selleriecrèmesuppe mit Kastanie und Ochsenchwanzconfit	

ZWISCHENGANG

		Hauptgang
Spinatnocchi, Ei und Steinpilz	16	26
Gebratene Spinatnocchi und Steinpilze an Wildkräuterpesto mit Haselnüssen, Freiland-Ei und Pfefferfrischkäse		
Milke, Steinpilz und Tagliarini	16	26
Tagliarini an Kräuterrahmsauce mit gebratenen Steinpilzen und Milkenstreuseln		
Kuttel, Tomate und Kümmel	15	24
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel serviert mit Kartoffelmousseline und Bergkäse		

Wo immer möglich, servieren wir Ihnen unsere Gerichte auf Wunsch gerne lactose- oder glutenfrei. Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Gerne servieren wir Ihnen auch Gerichte aus der Speisekarte in einer vegetarischen Variante. Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Produkte stammen aus folgenden Ländern:
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Eier: Schweiz / Gänseleber: Frankreich / Maispoularde: Frankreich / Reh: Österreich

Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.

HAUPTGANG

Saibling und Ingwer	34		
Pochierte Saiblingsfiletrolle an Ingwerschaumsauce mit mariniertem Sesamgemüse und gerösteten Erdnüssen			
Zander und Erbse	36		
Gebratenes Zanderrückenfilet an Erbsen-Curryschaumsauce mit Erbsen-Texturen			
Hummer und Pasta	42		
Spaghetti an tomatierter Hummerschaumsauce mit gebratenem Hummer, Peperoncini und Mangold			
Rindsschulterspitz und Szechuanpfeffer	32		
Geschmorter Rindsschulterspitz mit Szechuanpfeffer und Karotten			
Maispoularde und Alpsteinspeck	36		
Glasierte Maispoularde mit gebratenem Alpsteinspeck, Süsskartoffeln, Pflaumen und Amaretti-Butter			
Bloom „Stroganoff“	39		
Gebratene Rindsfiletspitzen an Paprikarahmsauce mit Sauerrahm			
Kalbsfilet und Steinpilz	46		
Schweizer Kalbsfiletmedaillon mit sautierten Steinpilzen und Kürbiscrème			
Schweizer Rindsfilet	39	49	
Gebratenes Rindsfilet auf Portweinjus mit Kräuterbutter		160 g	250 g

Wo immer möglich, servieren wir Ihnen unsere Gerichte auf Wunsch gerne lactose- oder glutenfrei.
Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Gerne servieren wir Ihnen auch Gerichte aus der Speisekarte in einer vegetarischen Variante.
Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Produkte stammen aus folgenden Ländern:
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Eier: Schweiz / Gänseleber: Frankreich / Maispoularde: Frankreich / Reh: Österreich

Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.

HAUPTGANG

Traditioneller Rehpfeffer	29
Zarter Rehpfeffer mit gebratenen Speckstreifen, Pilzen und Perlzwiebeln	
Geschnetzeltes Rehnüssli	32
Geschnetzeltes Rehnüssli an Wildrahmsauce mit eingelegten Weintrauben	
Rehschnitzel Mirza	36
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeerapfel	
Rehrückenmedaillon	42
Gebratene Rehrückenmedaillons auf Portweinjus mit Speckbirne	

BEILAGE

Kartoffelpurée	4
Pommes frites	4
Venere-Reis mit Sauerrahm	4
Tagliarini	4
Quarkspätzli	4
Geschmortes Wurzelgemüse	4
Rotkraut mit Marroni	4
Rosenkohl mit Speck	4

KÄSE

- Berner Hobelkäse** 14
Gehobelter Schlossberger Käse mit eingelegten Apfelscheiben,
Früchtebrot und Feigensenf
- Jumi Käse** 16
Käseauswahl von Jumi mit Früchtebrot und Feigensenf

DESSERT

- Nesselrode** 11
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und geschlagenem Rahm
- Apfelstrudel und Vanille** 12
Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimt und Sultaninen
serviert mit Vanilleglace
- Mohnkuchen und Zwetschge** 14
Gezupfter Mohnkuchen mit Zwetschgensorbet,
Schokoladen-Zwetschgecanache und eingelegten Zwetschgen
- Schokolade und Marroni** 14
Schokoladensorbet mit Marronicrème, Schokoladengebäck,
Haselnüssen und marinierten Apfelscheiben
- Crème brûlée** 11
mit Passionsfruchtcoulis und Passionsfruchtsorbet

SÜSSE KLEINIGKEIT

Schokoladenmousse	5
im Löffel serviert	
Vermicelles Törtchen	6
mit Vanille, Rahm und Meringue	
Aprikosen-Ingwersorbet	10
mit Bombay Sapphire Gin	
Zitrussorbet	10
mit Blaubeeren und Absolut Wodka	

GLACE - HAUSGEMACHT

	pro Kugel	
Bourbon Vanille		4
Zartbitterschokolade		4
Milchkaffee		4
Joghurt		4

SORBET - HAUSGEMACHT

Kirsche	4
Himbeere	4
Zitrus	4
Aprikose-Ingwer	4
Basilikum	4
Mango	4

DESSERTWEIN

Moscato d'Asti DOCG 2015	7	42
Moscato	10 cl	75 cl
La Spinetta, Piemont, Italien		
Sauternes 1er cru classé 2013		50
Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle		37.5 cl
Château Lafaurie-Peyraguey, Bordeaux		
Vidal Icewine 2015	8	68
Vidal blanc	4cl	37.5 cl
Domain de Grand Pré, Nova Scotia, Kanada		