

## EIGENKREATIONEN

**Claudias King Louie** 16

*Havana Club 7 Años, frische Banane, Kokossirup,  
Ananassaft, Chocotopping*

**Bettinas Himbeertraum** 13

*Himbeergeist, Himbeere, Erdbeere,  
Limettensaft, Läuterzucker*

**Alessios Cochi Grapefruit** 10

*Cochi Bianco, Pink-Grapefruitsaft,  
Zitronensaft, Läuterzucker*

**Janiks Frozen Glühwein** 15

*Rotwein, Zimt-Wodka, Rohrzucker, Limette, Läuterzucker*

**Blooms Barrel aged Negroni** 15

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



## BIER-EMPFEHLUNG

**Bschorle (Apfel, Birne, Malz)** 5

*33cl / alkoholfrei*

# APÉRO

<b>Hugo</b>	10
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze</i>	
<b>Himbeer Hugo</b>	11
<i>Prosecco, Himbeer-Holunderblütensirup, Soda, Himbeere, Limette</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	10
<i>Prosecco, Aperol und Mineralwasser</i>	
<b>Lillet Vive</b>	10
<i>Lillet Blanc mit Tonic Water, Minze und Gurke</i>	
<b>Lillet Citrosé</b>	10
<i>Lillet Rosé mit Zitronenlimonade, Minze und Zitrone</i>	
<b>Kir Royal</b>	16
<i>Champagner, Crème de Cassis</i>	
<b>Rossini</b>	10
<i>Prosecco, Erdbeermark</i>	
<b>Bloody Mary</b>	12
<i>Vodka Smirnoff, Tomatensaft, Zitronensaft, Worchester, Tabasco</i>	
<b>Negroni</b>	13
<i>Campari, Wermuth Reserva Carlo Alberto, Broker's Gin</i>	

## DAZU PASSEND...

<b>Bloom Schalen</b>	7
<b>serviert mit frischem Hausbrot</b>	
zur Auswahl	
Oliven grün oder schwarz	
oder Parmesanstücke	
oder getrocknete Tomaten	
oder Peppadews mit Frischkäsefüllung	
<b>Capocollo hauchdünn geschnitten von der Berkel</b>	14
<i>Coppa "Capocollo" filmy cut</i>	
	(70g)

## BLOOM SPECIAL

<b>Aperol Bloom</b>	8
<i>Aperol, Appenzeller Citro, Läuterzucker, Zitronensaft</i>	
<b>Bloom's Gespritzter</b>	8
<i>Weisswein mit Limette, Pfefferminz und Mineralwasser</i>	
<b>Passionsfrucht Lillet</b>	9
<i>frische Passionsfrucht, Lillet Blanc, Läuterzucker, Zitronensaft, Schweppe's Tonic</i>	
<b>Pretty Woman</b>	12
<i>Prosecco, Erdbeermark, Erdbeersirup, Ananassaft</i>	
<b>Röteli Caipirinha</b>	14
<i>Kindschi Röteli, Limette, Zimtzucker, Läuterzucker</i>	
<b>Himbeer Ingwer Fizz</b>	14
<i>Broker's Gin, Himbeersirup, Zitronensaft, Gingerbeer</i>	
<b>Ginteligence</b>	15
<i>Broker's Gin, Erdbeersirup, Orangen-Passionsfruchtsaft, Gingerbeer</i>	
<b>Maracuja Queen</b>	18
<i>Rum Diplomatico, Zitronensaft, Passionsfruchtsirup, frische Passionsfrucht, Passionsfrucht-Orangensaft, Grenadinesirup</i>	

## DAZU PASSEND...

<b>Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln</b>	15
<i>Tarte flambee with sour cream, bacon and onions</i>	
<b>Flammkuchen mit Crème fraîche, Cherrytomaten und Rucola</b>	14
<i>Tarte flambee with sour cream, cherry tomatoes and rocket salad</i>	
<b>zusätzlich mit Capocollo von der Berkel</b>	6
<i>additional with Coppa "Capocollo"</i>	(30g)
<b>Flammkuchen mit Rauchlachs, Lauch und Zwiebeln</b>	17
<i>Tarte flambee with smoked salmon, leek and onions</i>	

## TIKI

<b>Hurricane</b>	14
<i>Havana Club 3 años, Passionsfrucht-Orangensaft, Grenadinesirup</i>	
<b>Planter's Punch</b>	16
<i>Havana Club 3 años, Havana Jamaika, Ananassaft Orangen- Passionsfruchtsaft, Grenadine, Zitronensaft</i>	
<b>Mai Tai</b>	16
<i>Havana Club Añejo Reserva, Apricotbrandy, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft</i>	
<b>Piña Colada</b>	14
<i>Havana Club 3 años, Kokossirup, Ananas, Ananassaft</i>	
<b>Zombie</b>	19
<i>Havana Club 3 años, Cherrybrandy, Apricotbrandy, Passionsfrucht, Orangen-Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Grenadine</i>	

## SOUR

<b>Aperol Sour</b>	11
<i>Aperol, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	11
<i>Amaretto, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	
<b>New York Sour</b>	15
<i>Whisky Rye Bulleit Bourbon, Porto Tawny, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	
<b>Pisco Sour</b>	13
<i>Pisco, Zitronensaft, Läuterzucker, Zimt</i>	
<b>Whisky Sour</b>	14
<i>Whisky Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	

## DAZU PASSEND...

<b>Crevetten im Kartoffelmantel mit süß-saurer Sauce</b>	13 (5 Stck)	17 (8 Stck)
<i>Prawns in a potato crust with sweet and sour sauce</i>		
<b>Frittierte, mit Frischkäse gefüllte Jalapeños an Schnittlauchsauerrahm</b>	13 (5 Stck)	17 (8 Stck)
<i>Jalapenos filled with cream cheese, served deep fried on chive sour cream</i>		

## LONGDRINK

<b>Moscow Mule</b>	15
<i>Smirnoff, Limettensaft, Gingerbeer</i>	
<b>Gin Gin Mule</b>	14
<i>Broker's Gin, Limettensaft, Gingerbeer</i>	
<b>Ginger Heart</b>	15
<i>Havana Club 3 años, Limette, Gingerbeer</i>	
<b>Gin Fizz</b>	13
<i>Broker's Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Soda</i>	
<b>Jaymatic</b>	18
<i>Diplomatico, Gingerbeer, Angostura Bitters</i>	
<b>Pimm's NO 1</b>	15
<i>Pimm's, Schweppe's Ginger Ale, Gurke, Minze, Orange, Zitrone</i>	

## DAZU PASSEND...

**Park Club Sandwich** 22  
*Gebratene Pouletbrust, Spiegelei, Speck, Cornichons, Tomate und Käse im Toast serviert mit Pommes Frites*  
**serviert von 18.00 – 22.00 Uhr**

**Park Club Sandwich**  
*Grilled chicken breast, fried egg, bacon, gherkin, tomato and cheese with buttered toast accompanied with French fries*  
**served from 6 p.m. to 10 p.m.**

## CLASSIC

<b>Old fashioned</b>	12
<i>Bulleit Bourbon, Angostura, Würfelzucker</i>	
<b>Martini Dry</b>	15
<i>Gin Tanqueray No 10, Wermuth Reserva Carlo Alberto</i>	
<b>Manhattan</b>	14
<i>Bulleit Bourbon, Wermuth Reserva Carlo Alberto, Angostura</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	14
<i>Smirnoff, Cointreau, Limejuice, Zitronensaft, Läuterzucker, Cranberrysaft</i>	
<b>Black Russian</b>	12
<i>Smirnoff, Kahlua</i>	
<b>White Russian</b>	13
<i>Smirnoff, Kahlua, Rahm</i>	
<b>Frucht Caipirinha</b>	15
<i>Cachaça, Fruchtmark, Limette, Rohrzucker, Läuterzucker</i>	
<b>Singapore Sling</b>	12
<i>Broker's Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadinesirup, Soda</i>	
<b>Frucht - Margarita</b>	15
<i>Jose Cuervo Silver, Cointreau, Limettensaft</i>	
<b>Frucht - Daiquiri</b>	15
<i>Havana Club 3 años, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	

## DAZU PASSEND...

<b>Poulet-Satay-Spiessli mit Currysauce</b>	16	
<i>Chicken-Satay served with curry sauce</i>		
<b>Marinierte Pouletflügeli mit Barbecuesauce</b>	13 (5 Stck)	18 (8 Stck)
<i>Marinated chicken wings with barbecue sauce</i>		

## EIGENKREATIONEN

- Randulina nach Bettinas Rezept** 17  
*Brockmanns Premium Gin, Orangen-Passionsfruchtsaft, Blutorangensirup, Passionsfrucht, Himbeere, Pfefferminze*
- Ruby Tonic nach Alessios Rezept** 14  
*Absolut Wodka Ruby Red, Schweppe's Tonic, Zitronensaft, Läuterzucker*
- Passionsfrucht Daiquiri nach Janiks Rezept** 18  
*Diplomatico Reserva exclusiva, Passionsfruchtmark, Rohrzucker, Pfefferminze*

## MOCKTAILS

- Alkoholfreier Himbeer Caipirinha** 10  
*Himbeere, Ginger Ale, Rohrzucker, Limette, Läuterzucker*
- Alkoholfreier Passionsfrucht Mojito nach Claudias Rezept** 11  
*Passionsfrucht, Rohrzucker, Limette, Pfefferminze, Soda*
- Virgin Passionsfrucht Spritz** 10  
*Passionsfrucht, Passionsfruchtsirup, Zitronensaft, Schweppe's Tonic*
- Virgin Colada** 9  
*Ananas, Ananassaft, Cocossirup*
- Virgin Erdbeer Daiquiri** 9  
*Erdbeermark, Erdbeersirup, Limettensaft, Rohrzucker*
- Virgin Maracuja Princess** 10  
*Passionsfrucht, Passionsfruchtsirup, Orangen-Passionsfruchtsaft, Zitronensaft*

# APÉRITIF PORTWEIN SHERRY

## Apéritif

Martini bianco / rosso	4 cl 15%	7
Vermouth del Professore bianco / rosso	4 cl 18%	8
Vermouth Cocchi bianco / rosa	4 cl 16.5%	8
Campari	4 cl 25%	7
<i>mit Soda (2dl)</i>		8
<i>mit Orangensaft (2dl)</i>		9
Cynar	4 cl 16,5%	7
Ramazotti	4 cl 30%	7
Appenzeller Alpenbitter	4 cl 29%	7
Fernet Branca	4 cl 39%	7
Braulio Riserva	4 cl 24.7%	9
Averna	4 cl 29%	8
Pernod	2 cl 40%	6
Henri Bardouin Pastis	2 cl 45%	6
Sambuca Molinari	2 cl 40%	6

## Portwein

Graham's fine white	4 cl 19%	7
Graham's Natura Reserve Port	4 cl 20%	10
Graham's Tawny Port 10 years	4 cl 20%	13
Graham's Tawny Port 20 years	4 cl 20%	16
Porto Krohn Colheita 1995	4 cl 20,5%	17

## Sherry

Drysack Medium	4 cl 19.5%	6
----------------	---------------	---



# SPIRITUOSEN

## Tequila

Jose Cuervo reposado	4cl 38%	11
Jose Cuervo 1921	4cl 40%	21

## Wodka

Smirnoff	4cl 37.5%	8
Absolut	4cl 40%	9
Absolut Kurant, Ruby Red, Pears	4cl 40%	10
Grey Goose	4cl 40%	15

## Rum

Diplomatico Reserva exclusiva	4cl 40%	16
Abuelo Centuria	4cl 40%	35
Don Papa	4cl 40%	13
Coruba Cigar 12 years	4cl 40%	13
Dictador 20 Years	4cl 40%	18
Dictador XO Insolent	4cl 40%	27
Havana Club Añejo Especial	4cl 40%	9
Havana Club Añejo Reserva	4cl 40%	10
Havana Club 7 Años	4cl 40%	15
Havana Club Selection de Maestros	4cl 45%	19

## Zusatzgetränke

Schweppe's Tonic, Bitter Lemon	3.50
Mediterranean Tonic	4
Indian Tonic	4
Gent's Tonic	4
Rosa Tonic Aromatic	4
Gingerbeer	4.50
Coca Cola	3.50
Red Bull	5
Saft	2
Mineral	1

# GIN

Bombay Sapphire	4 cl 47%	10
Hendrick`s Gin	4 cl 41,4%	12
Tanqueray No. 10 dry Gin	4cl 47.3%	15
1948 Premium Gin	4 cl 48%	13
Turicum No.3 dry Gin	4cl 41.5%	13
Gin 27	4 cl 43%	14
Nginius smoked & salted Gin	4cl 42%	14
Ferdinand`s saar dry Gin	4cl 44%	15
Mare Mediterranean Gin	4 cl 42,7%	15
Monkey 47 Schwarzwald dry Gin	4cl 47%	14
Monkey 47 Schwarzwald sloe Gin	4cl 29%	15
Elephant London dry Gin	4cl 45%	13
Bulldog London dry Gin	4cl 40%	13
The Botanist Islay dry Gin `22` distilled at Bruichladdich	4cl 46%	14
Brockmanns Premium Gin intensely smooth	4cl 40%	14
Dictador Colombian Ortoodoxy Gin	4 cl 43%	14
Dictador Colombian Treasure Gin	4 cl 43%	15
Gin Pepe Elena Borra	4 cl 40%	16
Geranium	4 cl 44%	15
Elegant Gin Williams Chase	4 cl 48%	14

## Zusatzgetränke

<i>Schweppe`s Tonic, Bitter Lemon</i>	3.50
<i>Mediterranean Tonic</i>	4
<i>Indian Tonic</i>	4
<i>Gent`s Tonic</i>	4
<i>Rosa Tonic Aromatic</i>	4
<i>Gingerbeer</i>	4.50
<i>Coca Cola</i>	3.50
<i>Red Bull</i>	5



**bloom**  
RESTAURANT/BAR

## GRAPPA

Grappa Ticino <i>Merlot</i>	2 cl 41%	6
Numero Uno Plozza <i>Nebbiolo</i>	2 cl 45%	14
Berta Unica <i>Barbera &amp; Pinot Nero</i>	2 cl 43%	10
Berta Elisi <i>Nebbiolo</i>	2 cl 43%	12

## COGNAC & OBSTBRÄNDE

Hennessy VSOP	2 cl 40%	9
Hennessy XO	2 cl 40%	18
Remy Martin XO	2 cl 40%	18
Boldewyn Pinot Noir Schnaps	2cl 42%	8
Quitte Schnaps	2cl 42%	8
Iselisberger Edelbrand 2008	2cl 41%	8
Zuger Kirsch Etter	2cl 41%	9
Williams Etter	2cl 41%	8
Vieille Prune Morin VSOP	2cl 41%	7
Vieille Poire Studer	2cl 36%	7

## WHISKY

### Whisky

Chivas Regal, 12 years	4cl 40%	12
Johnnie Walker Black Label	4cl 40%	11
Johnnie Walker Green Label	4cl 40%	15
Jack Daniels	4cl 40%	11
Gentleman Jack	4cl 40%	12

### Bourbon

Bulleit Bourbon	4cl 45%	10
-----------------	------------	----

Elijah Craig 12 Years	4cl 47%	12
Hudson Baby Bourbon	4cl 46%	18

## SINGLE MALTS

### Lowlands

Auchentoshan 12 years	4 cl 40%	15
<i>Lieulich, frisch und nussig. Schmeichelnd und süß mit einem Hauch von Mandarine und Limette</i>		

### Highlands

Glenmorangie 18 years, Extremely Rare	4 cl 43%	28
<i>Im Gaumen Grapefruit und Orange mit Noten von Honig und aromatischen Blumen. Hauch von rauchigem Holz. Im Abgang zarte Süsse von Trockenobst und der nussigen Trockenheit von Sherry.</i>		

Glen Garioch 12 years	4 cl 48%	18
<i>Am Gaumen süsse Noten von Crème brûlée , gepaart mit Aromen von reifen Bananen, Eichenholz und Früchten.</i>		

Longmorn 16 years	4 cl 48%	25
<i>Im Aroma zeigen sich Zitrusfrüchte mit einer Spur Birne. Es entwickeln sich Honig, Gewürze und ein Hauch Salz. Im Gaumen komplex, Noten von Gerste, Früchten und Gewürzen. Etwas Vanille und im Hintergrund Kümmel und Jasmin. Ein langer und ausgewogener Abgang.</i>		

Aberlour 12 years	4 cl 40%	14
<i>Sehr weich und rund mit fruchtigen Noten von roten Äpfeln. Der Charakter von Sherry mit Aromen von Schokolade, Karamell, Zimt und Ingwer kombiniert. Heiss und kraftvoll im Abgang. Süß und leicht würzig.</i>		

Dalmore 12 years	4 cl 40%	17
<i>Am Gaumen fruchtig, malzig, mit etwas Torfrauch, Orangen und Gewürzen. Ein langer Abgang mit Toffe und Vanille.</i>		

### Orkney Islands

Highland Park 1990	4 cl 55.8%	27
<i>Toffee, Honig und Kakao sorgen für Komplexität. Leichter Torf ist im Hintergrund spürbar.</i>		

Scapa 16 years	4 cl 40%	24
<i>Geschmeidig und leicht ölig mit einem Hauch von Schokolade. Komplexe Noten von Vanille und wenig Ingwer. Sehr langer, torfiger Abgang.</i>		

### Isle of Islay

Laphroaig 10 years	4 cl 40%	14
<i>Ein öliger Körper mit prägnantem Duft nach Seetang, moosigem Torf und Rauch.</i>		

Bowmore 12 years	4 cl 40%	13
<i>Leicht rauchig und sanft. Weiche Sherryaromen und milde Pfeffernoten im Abgang.</i>		
Lagavulin 16 years	4 cl 43%	18
<i>Süßlich herber Whisky mit wunderbarer Torfrauchnote und salzigem Abgang.</i>		



**bloom**  
RESTAURANT/BAR

# SINGLE MALTS

## Isle of Jura

Isle of Jura 10 years 4 cl 12  
40%  
*Leichter und klarer Duft nach Meersalz und Mandeln. Fein torfige Note mit Früchten im Gaumen.*

Isle of Jura Superstition 4 cl 22  
43%  
*Am Gaumen würzig, verbunden mit einer schönen Honignote. Abgang mit ausgeprägtem Torfaroma.*

## Speyside

Cardhu 12 Years 4 cl 14  
40%  
*Heide, Harz und süße Honig- und Nussnoten.*

Macallan 12 years 4 cl 18  
40%  
*Viele Früchte nehmen den ganzen Mundraum gefangen, dann folgt Eiche und wieder süßes Malz.*

Glenlivet 12 years 4 cl 14  
40%  
*The Glenlivet ist bekannt für seine Milde und Ausgeglichenheit. Er schmeckt nach exotischen Früchten und Blumen. Im Abgang ist er lang und leicht würzig.*

Glenlivet 18 years 4 cl 24  
43%  
*Elegant, komplex, mit Aromen von Eiche und Frucht. Eine verführerisch bitter-süße Kombination.*

Aberlour 10 years 4 cl 12  
43%  
*Würzige Aromen von Zimt und Muskatnuss in der Nase. Malz- und Sherrynoten im Gaumen.*

Balvenie Portwood 21 years 4 cl 27  
40%  
*Seidig und sehr weich mit honigartigen Aromen, leicht sahnig, dazu Orangen, Honig und Vanillenoten. Langer Abgang mit nussiger Note, Zedernholz und Pfeffer.*

## Isle of Skye

Talisker 10 years 4 cl 15  
45.8%  
*Klassischer Malt Whisky mit ausgeprägten Rauch- und Torfnoten.*



## MINERAL/SOFTDRINKS

Eistee mit Ingwer und Zitronengras	40 cl	5
GOBA Appenzeller Mineralwasser still, leise	50 cl	5.50
Coca Cola classic, zero	33 cl	4.50
Gents Swiss Tonic Water	20 cl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	4.50
San Bitter	10 cl	5.00
Eistee	25 cl	3.50
	40 cl	4.50
Orangina <i>Orange lemonade</i>	33 cl	4.50
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	30 cl	4.50
Orangensaft <i>Orange juice</i>	20 cl	5.00
Tomatensaft, Ananassaft <i>Tomato juice, Pineapple juice</i>	25 cl	5.00

## BIER/BEER

### Bier vom Fass/draft

Appenzeller Quöllfrisch	30 cl	4.50
	50 cl	7.50
	4.8%	
Appenzeller Weizenbier	30 cl	4.50
	50 cl	7.50
	5.0%	
Säntis Kristall	30 cl	4.50
	50 cl	7.50
	5.2%	

### Flaschenbier/bottle

Schwarzer Kristall	33 cl 6.3%	5.50
Chopfab <i>hell / trüb / amber</i>	33 cl 5.2%	5
Erdinger Weissbier <i>hell / dunkel</i>	50 cl 5.6%	7.50





**bloom**  
RESTAURANT/BAR

## SNACKS

11.30 – 23.00 Uhr

**Gemischte Blattsalate mit Gartenkräutern  
und Trauben an Baumnußvinaigrette** 9

*Mixed leaf salads with herbs and grapes, walnut vinaigrette*

**Caesar Salat mit Rosmarincroûtons,  
Speckstreifen und Parmesan** 12

*Caesar salad with rosemary croutons, bacon  
and parmesan cheese*

**zusätzlich mit gebratenen Pouletstreifen** 21

*additional with pan-fried chicken breast strips*

**Tagessuppe** 9

*Soup of the day*

**Selleriecrèmesuppe  
mit Kastanie und Ochsenchwanzconfit** 14

*Celeriac cream soup with chestnuts and oxtail confit*

**Bloom Schalen  
serviert mit frischem Hausbrot** 7

*zur Auswahl*

*Oliven grün oder schwarz*

*oder Parmesanstücke*

*oder getrocknete Tomaten*

*oder Peppadews mit Frischkäsefüllung*

**Capocollo hauchdünn geschnitten von der Berkel** 14

*Coppa "Capocollo" filmy cut*

(70g)

**Paillasse-Sandwiches  
mit norwegischem Rauchlachs** 11

*with smoked Norwegian salmon*

**mit Tranchen vom Rindsfilet und Tartarsauce** 10

*with cold sliced filet of beef and tartar sauce*

**mit Bauernschinken und Brie** 8

*with ham and brie cheese*

**mit Büffelmozzarella,  
Tomaten und frischem Basilikum** 8

*with buffalo mozzarella cheese and tomato,  
topped with fresh basil*



## SNACKS

11.30 – 23.00 Uhr

<b>Frittierte, mit Frischkäse gefüllte Jalapeños an Schnittlauchsauerrahm</b> <i>Jalapenos filled with cream cheese, served deep fried on chive sour cream</i>	13 (5 Stck)	17 (8 Stck)
<b>Marinierte Pouletflügeli mit Barbecuesauce</b> <i>Marinated chicken wings with barbecue sauce</i>	13 (5 Stck)	18 (8 Stck)
<b>Crevetten im Kartoffelmantel mit süss-saurer Sauce</b> <i>Prawns in a potato crust with sweet and sour sauce</i>	13 (5 Stck)	17 (8 Stck)
<b>Poulet-Satay-Spiessli mit Currysauce</b> <i>Chicken-Satay served with curry sauce</i>		16
<b>Beefsteak Tatar mit Toast</b> <i>Beef steak tartar with English toast</i>	18	26
<b>zusätzlich mit Hennessy VSOP</b> <i>oder Chivas Regal 12 years</i>	1 cl 40%	4
<b>Portion Pommes Frites</b> <i>French fries</i>		6
<b>Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichsauerrahm und Toast</b> <i>Norwegian smoked salmon with horseradish-sour cream</i>	16	19
<b>Hausgemachte Wildterrine mit Brioche Toast, Kürbis und Preiselbeeren</b> <i>Homemade game terrine with Brioche toast, pumpkin and lingon-berries</i>		16
<b>Gebratene Spinatgnocchi und Steinpilze an Wildkräuterpesto mit Haselnüssen, Freiland-Ei und Pfefferfrischkäse</b> <i>Fried spinach gnocchi with porcini and herb pesto, egg and peppered fresh cheese</i>		26
<b>Gebackene Eglifilets im Tempurateig mit Tartarsauce und Pommes Frites</b> <i>Fillet of perch fritters served with French fries and sauce tartare</i>		28

# DESSERT

11.30 – 23.00 Uhr

<b>Birchermüesli</b>	8
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und geschlagenem Rahm <i>Vermicelles with vanilla icecream, Meringue and whipped cream</i>	11
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimt und Sultaninen serviert mit Vanilleglace</b> <i>Homemade apple strudel with cinnamon and raisins, served with vanilla ice cream</i>	12
<b>Gezupfter Mohnkuchen mit Zwetschgensorbet, Schokoladen-Zwetschgenanache und eingelegten Zwetschgen</b> <i>Pulled poppy-seed cake with plum sorbet, chocolate-plum ganache and pickled plum</i>	14
<b>Schokoladorsorbet mit Marronicrème, Schokoladengebäck, Haselnüssen und marinierten Apfelscheiben</b> <i>Chocolate sorbet with chestnut cream, chocolate pastry, hazelnuts and marinated apple slices</i>	14
<b>Crème brûlée mit Passionsfruchtcoulis und Passionsfruchtsorbet</b> <i>Crème brûlée with passion fruit coulis and passion fruit sorbet</i>	11
<b>Schokoladenmousse im Löffel serviert</b> <i>Chocolate mousse served in a spoon</i>	5
<b>Vermicelles Törtchen mit Vanille, Rahm und Meringue</b> <i>Tartlet with vermicelles, vanilla, cream and meringue</i>	6
<b>Aprikosen-Ingwersorbet mit Bombay Sapphire</b> <i>Apricot-ginger sorbet with Bombay Sapphire Gin</i>	10
<b>Zitrussorbet mit Blaubeeren und Absolut Wodka</b> <i>Lemon sorbet with blueberries and Absolut Wodka</i>	10
<b>Hausgemachtes Glace...</b> <i>Our homemade ice creams...</i>	4
<b>Bourbon Vanille, Zartbitterschokolade, Milchkaffee, Joghurt</b> <i>Vanilla, dark chocolate, café au lait, yogurt</i>	(pro Kugel) (per scoop)
<b>... und Sorbet</b> <i>...and sorbets</i> <b>Kirsche, Himbeer, Zitrus, Aprikose-Ingwer,</b>	

**Basilikum, Mango**

*Cherry, raspberry, citrus, Apricot-ginger, basil, mango*



**bloom**  
RESTAURANT/BAR

## SNACKS

14.00 - 22.00 Uhr

**Flammkuchen mit Crème fraîche,  
Speck und Zwiebeln** 15

*Tarte flambee with sour cream, bacon and onions*

**Flammkuchen mit Crème fraîche,  
Cherrytomaten und Rucola** 14

*Tarte flambee with sour cream, cherry tomatoes  
and rocket salad*

**zusätzlich mit Capocollo von der Berkel** 6  
*additional with Coppa "Capocollo"* (30g)

**Flammkuchen mit Rauchlachs,  
Lauch und Zwiebeln** 17

*Tarte flambee with smoked salmon, leek and onions*

### Ab 18.00 Uhr zu genießen...

**Park Club Sandwich** 22

*Gebatene Pouletbrust, Spiegelei, Speck, Cornichons,  
Tomate und Käse im Toast serviert mit Pommes Frites*

**Park Club Sandwich**

*Grilled chicken breast, fried egg, bacon, gherkin, tomato  
and cheese with buttered toast accompanied with French  
fries*

**served from 6 p.m. to 10 p.m.**

bloom  
RESTAURANT/BAR