

Menuvorschläge Frühling

(März bis Mai)

Restaurant bloom

EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 16 Personen

Wählen Sie ein Menü oder stellen Sie Ihre Auswahl selber zusammen. Möchten Sie lieber networken und ein Stehdinner? Überraschen Sie Ihre Gäste mit Gerichten aus unterschiedlichen Aromen und Texturen, welche aus Qualitätsprodukten in unserer Küche entstehen. Wir beraten Sie gerne, rufen Sie uns an.

Grünpargelcrèmesuppe

Karamellisierter Ziegenfrischkäse, Kräuter-Öl

Schweizer Kalbshohrücken

Morchelrahmsauce, La Ratte-Kartoffel-Pilzpüree, geschmortes Wurzelgemüse

Grappa Panna Cota

Rhabarber Kompott, Matcha Grüntee-Sorbet, Meringue-Crunch

3-Gang 68 / Person

Tatar vom Black Angus Rind aus dem Freiamt

Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln, Kräuter

Alpstein Poulardenbrust

Rosmarin-Jus, Tessiner Polenta, Wurzelspinat, Karottencreme

Bloom Tiramisu

Schokoladeneis, Blaubeeren, Pavlova

3-Gang 71 / Person

Schottischer Bio Gewürzlachs

Orange, mariniertes Fenchelsalat, Avocado, Meerrettichcrème

Piemonteser Gnocchi

Lardo di Colonnato, Schmorrtomaten, Petersilien-Pesto, Belper Knolle

Schweizer Kalbsfilet mit Morcheln gefüllt

Schwarzer Trüffel, Kalbsfond, blaue St. Galler, Grünspargel

Pink Rhabarber

Mandelcrème, Rhabarber Sorbet, Rhabarber-Kompott

4-Gang 95 / Person



Ceviche vom Schweizer Zanderfilet

Avocado, rote Zwiebeln, Peperoncini, Amaranth

Weisse Spargel-Minestrone mit Zitronengras

Kalbsmilken-Tempura, Chili-Öl

Dumpling vom geschmortem Entenschenkel-Confit

Entenleber gebraten, Soja-Jus, Koriander

Schweizer Rindsfilet (160g)

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Auberginen-Cannelloni, konfierte Tomaten

Passionsfrucht-Schokoladen-Tart

Safran-Jus, Passionsfruchtsorbet, eingelegter Birnensalat

5-Gang 110 / Person

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

Vorspeisen

Bloom Kräutersalat 12

Blattsalate mit Gartenkräutern, Kresse und Balsamico Dressing

Tatar vom Black Angus Rind aus dem Freiamt 19

Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln, Kräuter

Schottischer Bio Gewürzlachs 18

Orange, mariniertes Fenchelsalat, Avocado, Meerrettichcrème

Ceviche vom Schweizer Zanderfilet 18

Avocado, rote Zwiebeln, Peperoncini, Amaranth

Warme Vorspeisen

Grünpargelcrèmesuppe 14

Karamellisierter Ziegenfrischkäse, Kräuter-Öl

Weisse Spargel-Minestrone mit Zitronengras 16

Kalbsmilken-Tempura, Chili-Öl

Piemonteser Gnocchi 22

Lardo di Colonnato, Schmor-Tomaten, Petersilien-Pesto, Belper Knolle

Dumpling vom geschmortem Entenschenkel-Confit 24

Entenleber gebraten, Soja-Jus, Koriander



Hauptgänge

Alpstein Poulardenbrust 39

Rosmarin-Jus, Tessiner Polenta, Wurzelspinat, Karottencreme

Schweizer Kalbshohrücken 42

Morchelrahmsauce, La Ratte-Kartoffel-Pilzpüree, geschmortes Wurzelgemüse

Schweizer Rindsfilet 48

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Auberginen-Cannelloni, konfierte Tomaten

Schweizer Kalbsfilet mit Morcheln gefüllt 52

Schwarzer Trüffel, Kalbsfond, blaue St. Galler, Grünspargel

Spinat Gnocchi, Ei und Steinpilz 26

Gebratene Spinat Gnocchi und sautierte Steinpilze
an Wildkräuterpesto mit Haselnüssen, Freiland Ei und Pfefferfrischkäse

Risotto, Radicchio und Rotweinzwiebeln 27

Kräftiger Rotweinisotto mit Büffelparmesan, gebratenem Radicchio und eingelegten Perlzwiebeln

Karotte, Süsskartoffel und Amaretti (Vegan) 27

Geschmorte Bio Karotten mit Süsskartoffel- Crème und Amaretti-Pflaumenstreusel

Tofu, Curry und Erbsen (Vegan) 27

Geräucherter Tofu im Kataifiteig auf grünem Erbsen-Curryschaum, Erbsen-Texturen und gebackener Wildreis

Dessert

Bloom Tiramisu 15

Schokoladeneis, Blaubeeren, Pavlova

Lauwarmes Schokoladenküchlein 15

Bourbon Vanilleglace, Crème double, eingelegte Dörraprikosen, Meringue-Crunch

Pink Rhabarber 15

Mandelcrème, Rhabarber Sorbet, Rhabarber-Kompott

Passionsfrucht-Schokoladen-Tart 15

Safran-Jus, Passionsfruchtsorbet, eingelegter Birnensalat

STEH DINNER & FLYING SERVICE

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein bewegtes Steh Dinner mit Flying Service. Kombinieren Sie Ihren individuellen Steh Dinner mit Flying Service aus nachfolgenden Gerichten. Um Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen und ein einmaliges kulinarisches Erlebnis zu zelebrieren, brauchen wir mindestens 1 Stunde Servicezeit. Steh Dinner & Flying Service in 5 Gängen serviert

2 Gerichte pro Rubrik / Person 69

3 Gerichte pro Rubrik / Person 79

4 Gerichte pro Rubrik / Person 89

SALATE

Buffet

Bulgur und Fenchel

Yuzu-Dressing, Orange, Mizuna, Belper Knolle

Stängel Broccoli und Feige

Feta, Macadamia-Nüsse, Schalotten, Joghurt, Zitrone

Jakobsmuschel und Rande

Ceviche, marinierte Randen, Birne, Meerrettich

Quinoa und Granatapfel

Pulpo, Minze, Koriander, Chili, Limette

KALTE VORSPEISEN

Buffet

Grillierte Auberginenrolle

Geräucherte Forelle, Peperoni, Frischkäse, Basilikum

Bison und Reispapier

Bison-Carpaccio, Süsskartoffel, Gemüse, Schnittsalat

Angus Beef Tatar

Rauchpaprika, Schwarzwurzel, Wiesenkräuter, Kapern

Norwegischer Bio Gewürzlachs

Avocado, Pumpernickel, Grapefruit, Rettich

WARME VORSPEISEN

Flying Service

Süssmaiscrèmesuppe und Pulpo

Amaranth, Panko, Vanille, Pop Corn

Alpsteinpoulet-Spiesse und Zimt

Rote Zwiebel, Pfeffer Ananas, "Street Food" Dip Sauce

Dim Sum und „Peking Duck“

süsssaure Rotkohlcrème, Soja Dip und Krabbenbrot

Tartelette und Parma Schinken

Datterini Tomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch / Flying Service

Safran Gnocchi und Artischocke

Getrocknete Tomate, Oliven, Red Chard, Parmesan

Acquerello Risotto und Blumenkohl

Pinienkerne, Salbei, Parmesan, Maniok

Randennocken und Ziegenfrischkäse

Randengewürztee, Sellerie, Mangold, Meerrettich

Safran Tessiner Polenta und Vanille

Auberginen, Mais, Kräuter-Emulsion, Feige

Fisch & Fleisch/ Flying Service

Ochsenschwanz und Capuns

Schalotten Creme, Bergkäse, Entenleber, Portwein-Jus

Schottischer Lammrücken und Bramata

Kräuterkruste, Bio Karotte, Sherry Pflaumen

Mei Fung Nudel und Honigschweinsnacken

Malay Curry, Sprossen, Pilze, Ei, Soja

Bloom Angus Mini Beef Burger

Trüffelcrème, Schlossbergerkäse, Kohl, Fries



SWEET

Flying Service & Buffet

Greek Joghurt und Zerealien

Honig, Pavlova, Rumbeeren, Limette

Beignet und Zimt

Gebackene Apfelküchlein, Vanille-Espuma, Zimtstaub

Passionsfrucht und Zartbitterschokolade

Tarte, Safran-Orangen-Jus, Meringue-Crunch

Flying Bloom Pralinen

Saisonale Aromen, Nüsse, Crunch