

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.

Unser Küchenchef empfiehlt:

Spargel & Bärlauchsuppe

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Schweizer Kalbsschulterbraten

Sautierte Morcheln, Frühlingkartoffeln, geschmortes Wurzelgemüse

Beeren-Panna-Cotta

Rhabarber-Kompott, Meringue-Crunch

3-Gang 72 / Person

Dazu empfehlen wir folgende Weine:

Chablis 1er Cru "Montmains" 2017 CHF 65
Domaine Jean Dauvissat (F)

Eneo 2015 CHF 75
Azienda Montopeloso, Toscana (I)

Weitere Vorschläge:

Bunter Frühlingsalat

Babyspinat, Rüebl Dressing, Gepickeltes Gemüse

Sautierte Maispoularden Supreme

Spargel-Kartoffel-Saute, Rahmsauce und Sauce Hollandaise

Beeren-Tartelets

Vanillecreme, Schokoladeneis

3-Gang 65 / Person



Spargelsalat mit Bärlauch-Dressing

Marinierter Pulpo, Popcorn

Erbsen-Minze-Suppe

Frischkäsekrapfen

Grillierte Lammkotelets

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata tricolore, Rosmarinjus

Schokoladen-Creme-Brulée

Weisses Kaffeeglace, Rhabarber

4-Gang 88 / Person

Kefen Salat

mit Rhabarber Chutney, sautierte Garnelen

Bärlauchrisotto

Zweifarbiger Spargelragout
Minze-Riesling-Schaum

Schweizer Kalbsfilet mit Morcheln gefüllt

Cognac-Rahmsauce, Fregola sarda, Frühlingsgemüse

Beerentriologie

Erdbeeren-Parfait, Himbeerschnitte, Brombeeren-Gelee

4-Gang 98 / Person

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat 12

Babyspinat, Rüebli Dressing, Gepickeltes Gemüse

Spargelsalat mit Bärlauch-Dressing 16

Marinierter Pulpo, Popcorn

Kefen Salat 18

mit Rhabarber Chutney, sautierte Garnelen

Warme Vorspeisen

Erbsen-Minze-Suppe 12

Frischkäsekrapfen

Bärlauchrisotto 14

Zweifarbiger Spargelragout
Minze-Riesling-Schaum

Spargel & Bärlauchsuppe 12

Karamellisierter Ziegenfrischkäse



Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet 48

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, konfierte Tomaten

Schweizer Kalbsfilet mit Morcheln gefüllt 52

Cognac-Rahmsauce, Fregola sarda, Frühlingsgemüse

Sautierte Maispoularden Supreme 39

Spargel-Kartoffel-Saute

Rahmsauce und Sauce Hollandaise

Grillierte Lammkotelets 48

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata trikolore,
Rosmarinjus

Schweizer Kalbsschulterbraten 42

Sautierte Morcheln, Frühlingskartoffeln, geschmortes Wurzelgemüse

Randen-Gnocchi mit Amarettini 34

Winterspinat, Parmesanschaum

Steinpilzravioli mit Pecorino Sardo 32

Sellerie Piccata, Salbeischaum

Gefülltes Gemüse, (Zucchetti, Auberginen, Peperoni) 32

Rassiger Bulgur, Tomaten Sauce, Winterspinat (vegan)

Tofu im Kokosmilch-Curry-Ragout 30

Gebackenes Mini Gemüse im Tempura-Teig, grillierter Pak Choi

Dessert

Schokoladen-Creme-Brulée 14

Weisses Kaffeeglace, Rhabarber

Beeren-Panna-Cotta 14

Rhabarber-Kompott, Meringue-Crunch

Beerentriologie 15

Erdbeeren-Parfait, Himbeerschnitte, Brombeeren-Gelee

Beeren-Tartelets 14

Vanillecreme, Schokoladeneis

Erstellen Sie Ihre eigene Dessertkombination. Folgen Sie Ihrem Bauchgefühl.

Dessertbuffet klein 15

3 Versuchungen

Dessertbuffet gross 25

5 Versuchungen

+ Käseplatte 16

+ Früchteplatte 12

Wählen Sie Ihre liebsten Versuchungen aus:

Früchte Panna Cotta im Glas

Mini Schwarzwälder Torte

Mini Tiramisu

Mini Cremeschnitte

Zweifarbige Schokoladenmousse

Apfelkuchen

Zwetschgenstreusel

Berenschnitte

Apfelküchlein mit Vanillezucker

Kokosnussmilch Creme mit Limette

Exotische Frucht Creme

Verschiedene Eis und Sorbets