

## Menuvorschläge Herbst & Winter

(Oktober bis Februar)

### Restaurant bloom

#### EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 16 Personen

Wählen Sie ein kreiertes 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:

##### Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen

Amaretto-Senfrüchte

\*\*\*

##### Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Tessiner Polenta, Wurzelspinat & Karotten

\*\*\*

##### Bloom Tiramisu

Schokoladeneis, Pavlova, Minze

3-Gang 71 / Person

Dazu empfehlen wir folgende Weine:

**Bellmunt 2016** 66  
Bodegas Mas d'en Gil, Priorat (E)

**Ramon Bilbao Rioja 2015** 65  
Bodegas Ramon Bilbao (E)

### Weitere Vorschläge:

**Tatar vom Black Angus Rind aus dem Freiamt**  
Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln, Kräuter  
\*\*\*

**Glasierter Kalbsschulterbraten**  
Laugenknödel, getrüffeltes Wirsinggemüse  
\*\*\*

**Schokoladen-Lebkuchen**  
Glühwein-Mousse & eingelegte Zwetschgen

3-Gang 74 / Person

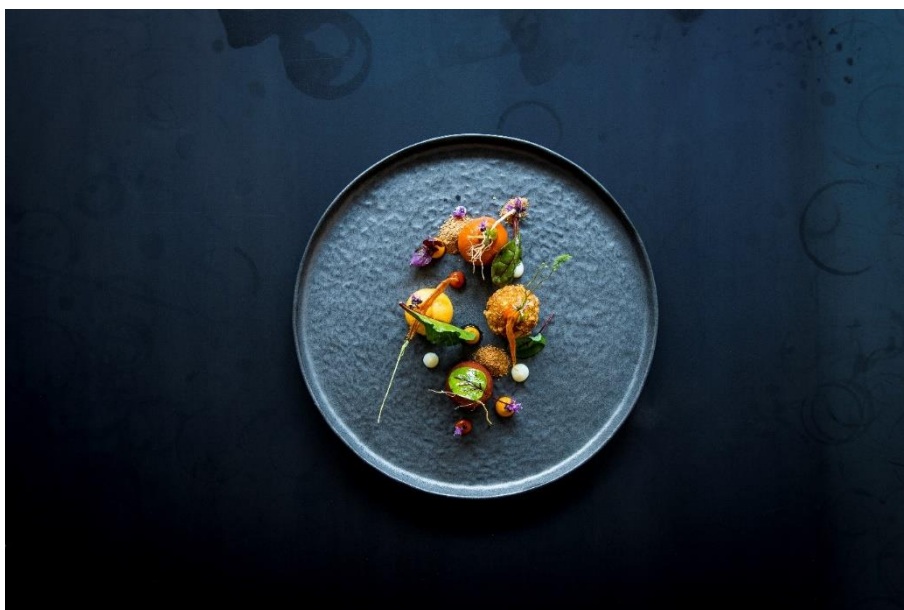
**Bloom Kräutersalat**  
Blattsalate mit Gartenkräutern, Kresse,  
Focaccia-Chip und Balsamico-Dressing  
\*\*\*

**Getrüffelte Sellerieschaumsuppe**  
Schnittlauch-Krapfen  
\*\*\*

**Kalbs-Rib-Eye am Stück gebraten**  
Portweinjus, Steinpilze, glasiertes Würzelgemüse, geschmorte Süsskartoffeln  
\*\*\*

**Blutorangen-Panna-Cotta**  
Ricotta-Marsala-Schaum

4-Gang 85 / Person



**Nüsslisalat**

Speck, Ei, French-Dressing und Croutons

\*\*\*

**Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel**

Kräuterjus, Krautstiel, Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*

**Zweierlei Schokoladenmousse**

Frische Früchte

3-Gang 65 / Person

**Duett vom Rauchlachstatar und Bündnerfleisch Carpaccio**

Sellerie Orangen Salat, Nüssli Salat und Baumnüsse

\*\*\*

**Randen-Gnocchi mit Amarettini**

Winterspinat, Parmesanschaum

\*\*\*

**Schweizer Kalbsfilet mit Steinpilzen gefüllt**

Schwarzer Trüffel, Kalbsfond, blaue St. Galler, Wurzelgemüse

\*\*\*

**Maroni-Mousse mit Kirsch**

Lauwarme Beeren, Baiser-Crumble

4-Gang 100 / Person

## Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

### Vorspeisen

#### Bloom Kräutersalat 12

Blattsalate mit Gartenkräutern, Kresse, Focaccia Chip, Balsamico Dressing

#### Tatar vom Black Angus Rind aus dem Freiamt 17

Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln, Kräuter

#### Nüsslisalat 14

Speck, Ei, French Dressing und Croutons

#### Duett vom Rauchlachstatar und Bündnerfleisch Carpaccio 16

Sellerie Orangen Salat, Nüssli Salat und Baumnüsse

### Warme Vorspeisen & Suppen

#### Randen-Gnocchi mit Amarettini 18

Winterspinat, Parmesanschaum

#### Getrüffelte Sellerieschaumsuppe 12

Schnittlauch-Krapfen

#### Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen 12

Amaretto-Senfrüchte



## Hauptgänge

**Schweizer Rindsfilet-Medailon 48**

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Schmorgemüse

**Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise 44**

Tessiner Polenta, Wurzelspinat & Karotten

**Schweizer Kalbsfilet mit Steinpilzen gefüllt 52**

Schwarzer Trüffel, Kalbsfond, blaue St. Galler, Wurzelgemüse

**Kalbs-Rib-Eye am Stück gebraten 48**

Portweinjus, Steinpilze, glasiertes Würzelgemüse, geschmorte Süsskartoffeln

**Glasierter Kalbsschulterbraten 42**

Laugenknödel, getrüffeltes Wirsinggemüse

**Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel 39**

Kräuterjus, Krautstiel, Kartoffel-Lauch-Gratin

**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

**Blutorangen-Panna-Cotta 13**

Ricotta-Marsala-Schaum

**Maroni Mousse mit Kirsch 14**

Lauwarme Beeren, Baiser-Crumble

**Zweierlei Schokoladenmousse 12**

Frische Früchte

**Schokoladen-Lebkuchen 15**

Glühwein-Mousse & eingelegte Zwetschgen

**Bloom Tiramisu 15**

Schokoladeneis, Pavlova, Minze

**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  
Beerenschnitte  
Apfelküchlein mit Vanillezucker  
Kokosnussmilch Creme mit Limette  
Exotische Frucht Creme  
Verschiedene Eis und Sorbets