

Menuvorschläge Sommer

(Juni bis September)

Restaurant bloom

EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 16 Personen

Wählen Sie ein kreierte 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:

Rucola Salat mit Balsamico Dressing

Burrata, Datterini, Erdbeeren

Schweizer Rindsfilet Medaillon

Kräuterbutter, geschmorte Süsskartoffeln, Grill-Gemüse

Kirschen Clafoutis

Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel

3-Gang 72 / Person

Dazu empfehlen wir folgende Weine:

Roero Arneis DOCG 2016 2016 CHF 52
Vietti, Piemont (I)

Barolo Castiglione DOCG 2013 CHF 95
Castiglione, Vietti, Piemont (I)

Weitere Vorschläge:

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing
Dreierlei Melone, Sommerkresse und Radicchio

Duett vom Rind
(Entrecote double & Stroganoff)
Auberginen-Zucchini-Lasagnetta,
Pimientos de Padron, zweierlei Wedges

Exotische Früchte Trilogie
Mangosorbet, Passionsfruchtgelee, Kokoscreme

3-Gang 69 / Person

Gelierte Gazpacho
Meeresfruchtsalat, Sellerievinagrette, Focacciachips, Basilikumöl 16

Tagliatelle mit Dörrtomaten-Oliven-Sugo
Scarmozza Geräuchert 12

Duett vom Kalb
(Rosa gebratener Hohrücken und geschmorter Schulter)
Grillgemüse, Thymianrisotto, Rotweinjus

Beeren-Mille-feuille mit Mascarpone-Creme
Aprikosensorbet

4-Gang 88 / Person

Vitello tonnato

Kapern, Zwiebeln

Grillierte Lammkotelets

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata tricolore, Rosmarinjus

Schokoladen-Creme-Brulée

Weisses Kaffeeglace, Rhabarber

3-Gang 76 / Person



Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

Vorspeisen

Rucola Salat mit Balsamico-Dressing 12
Burrata, Datterini, Erdbeeren

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing 12
Dreierlei Melone, Sommerkresse und Radicchio

Gelierte Gazpacho 16
Meeresfruchtsalat, Sellerie-Vinaigrette, Focaccia-Chips, Basilikumöl

Vitello tonnato 16
Kapern, Zwiebeln

Warme Vorspeisen

Tagliatelle mit Dörrtomaten-Oliven-Sugo 14
Scarmozza geräuchert



Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet 48

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

Schweizer Kalbsfilet am Stück gebraten 52

Sommertrüffel, Kalbsfond, Steinpilze, blaue St. Galler, Wurzelspinat

Duett vom Rind 44

(Entrecote double & Stroganoff)
Auberginen-Zucchetti-Lasagnetta,
Pimientos de Padron, Zweierlei Wedges

Duett vom Kalb 46

(Rosa gebratener Hohrücken und geschmorter Schulter)
Grillgemüse, Thymianrisotto, Rotweinjus

Grillierte Lammkotelets 48

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata tricolore, Rosmarinjus

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

Exotische Früchte Trilogie 14

Mangosorbet, Passionsfruchtgelee, Kokoscreme

Beeren-Mille-feuille mit Mascarpone-Creme 14

Aprikosensorbet

Schokoladen-Creme-Brulée 14

Weisses Kaffeeglace, Rhabarber

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