

Menuvorschläge Frühling

(März bis Mai)

Restaurant bloom

EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 10 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:

Spargelsuppe

Rauchlachsstreifen

Schweizer Kalbsschulterbraten

Sautierte Morcheln, Frühlingkartoffeln, geschmortes Wurzelgemüse

Beeren-Panna-Cotta

Rhabarber-Kompott, Meringue

3-Gang 70 / Person

Dazu empfehlen wir folgende Weine:

Chablis Vieilles Vignes AOC CHF 65
Daniel-Etienne Defaix (F)

Eneo CHF 75
Azienda Montopeloso, Toscana (I)

Weitere Vorschläge:

Bunter Frühlingsalat

Babyspinat, Erbsen, Minze
Rüebli-Ingwer-Dressing

Sautierte Maispoularden Supreme

Spargel-Kartoffel-Saute, Rahmsauce und Thymian-Rahmsauce

Erdbeer-Tartelettes

Vanillecreme, Erdbeerglace

3-Gang 67 / Person

Bunter Frühlingsalat

Babyspinat, Erbsen, Minze
Rüebli-Ingwer-Dressing

Bärlauchrisotto

Zweifarbige Spargelragout
Riesling-Schaum

Schweizer Kalbsfilet mit Morcheln gefüllt

Cognac-Rahmsauce, Fregola sarda, Frühlingsgemüse

Erdbeer-Tartelettes

Vanillecreme, Erdbeerglace

4-Gang 94 / Person

Spargelsalat mit Bärlauch-Dressing

Frische Erdbeeren

Morchelcremesuppe

Würziges Blätterteiggebäck

Sautierte Lammkotelets

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata, Rosmarinjus

Schokoladen-Creme-Brulée

Weisses Kaffeeglace, Rhabarber

4-Gang 98 / Person

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat 15
Babyspinat, Erbsen, Minze
Rüebli-Ingwer-Dressing

Spargelsalat mit Bärlauch-Dressing 17
Frische Erdbeeren

Interpretation vom Vitello tonnato 19
Kalb, Thunfisch, Wasabi

Warme Vorspeisen

Spargelsuppe 12
Rauchlachsstreifen

Bärlauchrisotto 14
Zweifarbige Spargelragout
Riesling-Schaum

Morchelcremesuppe 18
Würziges Blätterteiggebäck

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

Thymian-Rahmsauce

Sautierte Lammkotelets 48

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata,

Rosmarinjus

Schweizer Kalbsschulterbraten 42

Sautierte Morcheln, Frühlingkartoffeln, geschmortes Wurzelgemüse

Ricotta-Gnocchi mit Spargelragout 34

Spinat, Tomatensalsa

Gefülltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Peperoni) 32

Rassiger Bulgur, Tomatensauce, Spinat (vegan)

Rotes Kichererbsen-Curry 30

Papadam und sautierter Pak Choi

Dessert

Schokoladen-Creme-Brulée 15

Weisses Kaffeeglace, Rhabarber

Beeren-Panna-Cotta 16

Rhabarber-Kompott, Meringue

Erdbeer-Tartelettes 13

Vanillecreme, Erdbeerglace

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 Zimtzucker
Kokosnussmilch Creme mit Limette
Exotische Frucht Creme
Verschiedene Glaces und Sorbets von «Kalte Lust»