

Menuvorschläge Herbst & Winter

(Oktober bis Februar)

Restaurant bloom

EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 10 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:

Apfel-Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen

Senfrüchte

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Tessiner Polenta, Wurzelspinat

Tiramisu

Schokoladenglace, Pavlova

3-Gang 74 / Person

Dazu empfehlen wir folgende Weine:

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

Conte Giangirolamo IGT CHF 72
Tenute Girolamo, Apulien

Weitere Vorschläge:

Nüsslisalat

Speck, Ei, Feigen-Dressing und Croûtons

Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel

Kräuterjus, Mangold, Kartoffel-Lauch-Gratin

Zweierlei Schokoladenmousse

Frische Früchte

3-Gang 63 / Person

Bloom Kräutersalat

Blattsalate, Kresse, Brotchip, Balsamico-Dressing

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Kräuteröl

Kalbs-Rib-Eye am Stück gebraten

Portweinjus, Steinpilze, glasiertes Wurzelgemüse, geschmorte Süsskartoffeln

Blutorangen-Panna-Cotta

Ricotta-Marsala-Schaum

4-Gang 90 / Person

Bloom Kräutersalat

Blattsalate, Kresse, Brotchip, Balsamico-Dressing

Ricotta-Gnocchi mit Randen

Salbei, Parmesanschaum

Schweizer Kalbsfilet mit Steinpilzen gefüllt

Kalbsjus, blaue St. Galler Kartoffeln, Wurzelgemüse

Vermicelles

Schlagrahm, Meringue

4-Gang 97 / Person

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

Vorspeisen

Bloom Kräutersalat 12

Blattsalate, Kresse, Brotchip, Balsamico-Dressing

Rindstatar 17

Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln

Nüsslisalat 14

Speck, Ei, Feigen-Dressing und Croûtons

Warme Vorspeisen & Suppen

Ricotta-Gnocchi mit Randen 17

Salbei, Parmesanschaum

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe 14

Kräuteröl

Apfel-Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen 13

Senfrüchte

Hauptgänge

Schweizer Rindsfilet-Medaillon 49

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Schmorgemüse

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise 46

Tessiner Polenta, Wurzelspinat

Schweizer Kalbsfilet mit Steinpilzen gefüllt 54

Kalbsjus, blaue St. Galler Kartoffeln, Wurzelgemüse

Kalbs-Rib-Eye am Stück gebraten 51

Portweinjus, Steinpilze, glasiertes Wurzelgemüse, geschmorte Süsskartoffeln

Glasierter Kalbsschulterbraten 42

Laugenknödel, getrüffeltes Wirsinggemüse

Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel 37

Kräuterjus, Mangold, Kartoffel-Lauch-Gratin

Ricotta-Gnocchi mit Randen 34

Salbei, Parmesanschaum

Gefülltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Peperoni) 32

Rassiger Bulgur, Tomatensauce, Spinat (vegan)

Rotes Kichererbsen-Curry 30

Papadam und sautierter Pak Choi

Dessert

Blutorangen-Panna-Cotta 13

Ricotta-Marsala-Schaum

Vermicelles 14

Schlagrahm, Meringue

Zweierlei Schokoladenmousse 12

Frische Früchte

Lebkuchen-Mousse 15

Glühwein-Zwetschgen

Tiramisu 15

Schokoladenglace, Pavlova

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 Fruchtcreme
Verschiedene Glaces und Sorbets von «Kalte Lust»