

# Menuvorschläge Sommer

(Juni bis September)

## Restaurant bloom

### EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 10 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-Tomaten, Erdbeeren

\*\*\*

**Schweizer Rindsfilet Medaillon**

Kräuterbutter, geschmorte Süsskartoffeln, Grill-Gemüse

\*\*\*

**Kirschen Clafoutis**

Greyerzer Doppelrahm

3-Gang 76 / Person

Dazu empfehlen wir folgende Weine:

Roero Arneis DOCG  
Vietti, Piemont (I) CHF 55

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

### Weitere Vorschläge:

**Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing**

Dreierlei Melone, Sommerkresse und Radicchio

\*\*\*

**Duett vom Rind**

(Entrecote & Siedfleisch)

Auberginen-Zucchetti-Lasagnetta, Zweierlei Kartoffel-Wedges

**Exotisches Fruchtduett**

Mangosorbet, Passionsfruchtcreme

3-Gang 72 / Person

**Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing**

Dreierlei Melone, Sommerkresse und Radicchio

\*\*\*

**Tagliatelle mit Datterinitomaten-Oliven-Sugo**

Scarmozza

\*\*\*

**Sautierte Lammkotelets**

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata, Rosmarinjus

\*\*\*

**Schokoladen-Creme-Brulée**

Weisses Kaffeeglace, Rhabarberkompott

4-Gang 91 / Person

**Gazpacho**

Croûtons, Peperoniwürfel

**Tagliatelle mit Datterinitomaten-Oliven-Sugo**

Scarmozza

**Schweizer Kalbsfilet am Stück gebraten**

Kalbsfond, Steinpilze, blaue St. Galler Kartoffeln, Wurzelspinat

**Beeren-Mille-feuille mit Mascarpone-Creme**

Schokoladensorbet

4-Gang 99 / Person

**Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen**

**Vorspeisen**

**Rucola Salat mit Balsamico-Dressing 14**

Burrata, Datterini, Erdbeeren

**Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing 12**

Dreierlei Melone, Sommerkresse und Radicchio

**Gazpacho 14**

Croûtons, Peperoniwürfel

**Vitello tonnato 17**

Kapern, Zwiebeln

**Warme Vorspeisen**

**Tagliatelle mit Datterinitomaten-Oliven-Sugo 17**

Scarmozza

## Hauptgänge

### **Schweizer Rindsfilet 49**

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Aubergine, konfierte Tomaten

### **Schweizer Kalbsfilet am Stück gebraten 52**

Kalbsfond, Steinpilze, blaue St. Galler Kartoffeln, Wurzelspinat

### **Duett vom Rind 46**

(Entrecote & Siedfleisch)

Auberginen-Zucchini-Lasagnetta,  
Zweierlei Kartoffel-Wedges

### **Schweizer Rindsfilet Medaillon 49**

Kräuterbutter, geschmorte Süsskartoffeln, Grill-Gemüse

### **Sautierte Lammkotelets 48**

Kräuterpolenta-Schnitte, Peperonata, Rosmarinjus

### **Ricotta-Gnocchi mit Pesto Rosso 36**

Spinat, Pecorino sardo

### **Gefülltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Peperoni) 32**

Rassiger Bulgur, Tomatensauce, Spinat (vegan)

### **Rotes Kichererbsen-Curry 30**

Papadam und sautierter Pak Choi

## Dessert

### **Exotisches Fruchtduett 14**

Mangosorbet, Passionsfruchtcreme

### **Beeren-Mille-feuille mit Mascarpone-Creme 16**

Schokoladorsorbet

### **Schokoladen-Creme-Brulée 14**

Weisses Kaffeeglace, Rhabarberkompott

### **Kirschen Clafoutis 13**

Greizer Doppelrahm

**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 Zimtucker  
Kokosnussmilch Creme mit Limette  
Exotische Fruchtcreme  
Verschiedene Glace und Sorbets von «Kalte Lust»