

KLASSIKER

Bloom Sommer Tapas als perfekter Auftakt – immer abends	9	16
Verschiedene kleine Köstlichkeiten serviert mit unserem hausgebackenen Kräuter-Tomatenfladenbrot	als Apéroplatte (ab 2 Personen)	als Teller
Bloom Kräutersalat	9	
Sommerliche Blattsalate mit Gartenkräutern, Kresse und Balsamico Dressing		
Bloom Suppe	8	
Täglich wechselnde Suppe aus unserem Tagesangebot		
Caesar Salat für den kleinen Hunger	12	
Babylattich an Caesar Dressing mit Rosmarincroûtons, Speckstreifen und Parmesan		
Caesar Salat für den grossen Hunger	21	
Babylattich an Caesar Dressing mit Pouletbrust, Speckstreifen, Rosmarincroûtons und Parmesan		
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	17	25
zusätzlich mit Hennessy VSOP oder Chivas Regal 12 years	4 (1 cl / 40%)	
Coppa Capocollo oder Parma Rohschinken	14	
hauchdünn geschnitten von der Berkel		
WEINEPFEHLUNG	10 cl	75 cl
Uno Blanco 2014 DO - Weiss	6	41
Txakoli, Baskenland, Spanien		
Zartes, feines, mineralisches Bouquet, Mirabellen, Flieder, Minze, grüne Kräuter. Feingliedriger, eleganter Gaumen, feine Frucht, reife, frische Säure, elegante Struktur, herber, aromatischer Abgang.		
Domaine de la Barthe 2015 - Rosé	6	39
Domaine de la Barthe, Languedoc, Südfrankreich		
Dieser Rosé zeichnet sich durch eine hellrosa Farbe und ein kräftiges Aroma roter Früchte und floraler Noten aus. Am Gaumen entwickelt sich der Wein kräftig und frisch mit einem lang anhaltenden Abgang.		
Angel Tinto Gran Selecció V.T. 2010 – Bloom-Hauswein	7	44
Angel Bodegas, Mallorca, Spanien		
Rubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen von Johannisbeere und Brombeere. Mineralische Noten mit leichtem Duft nach Minze. Am Gaumen, ein wenig Tabak, Noten von geröstetem Brot und weichem Karamell. Langer Abgang.		

SALAT

Fenchel und Bulgur 12

Marinierter Fenchel, Asiatischer Mizuna-Salat und Bulgur an Yuzu-Zitrusfruchtdressing mit gehobelter Belper Knolle

Ziegenkäse, Tomate und geschmorte Rande 14

Marinierter Ziegenkäse auf Kirschtomatensalat und geschmorter Rande

Rohschinken und Melone 16

Parma Rohschinken mit Charentais-Melone, Mangold, Spinat, Pinienkernen und Parmesan

Marinierter Rindfleischsalat 18

Grillierte Entrecôtestreifen mit roh mariniertem Gemüse an Limetten-Chilidressing mit Koriander und Minze

SUPPE

Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit Ceviche 12

Kalte, süss-saure Tomaten-Erdbeersuppe mit Zanderceviche, Peperonciniöl und Basilikumkresse

Süsskartoffel und Alpschwein 12

Süsskartoffelcrèmesuppe mit konfiertem Alpschweinspeck

Wo immer möglich, servieren wir Ihnen unsere Gerichte auf Wunsch gerne lactose- oder glutenfrei. Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Unsere Produkte stammen aus folgenden Ländern:
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Eier: Schweiz / Entenleber: Ungarn / Lamm: Australien

Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.

VORSPEISE

Mittelmeer-Gemüseterrine

17

Geschichtete Gemüseterrine von grilliertem Gemüse mit Büffel-Mozzarella und rotem Peperonidip

Schottischer Biolachs

18

Roh mariniertes Lachsrückensfilet mit Avocado, Radieschen, Gurken, Himbeeren und eingelegtem Rettich

Kalbszunge und Pulpo

19

Gebeizte Kalbszunge und Pulpo mit Wasabidressing, süss-saurer Gurke, Perlzwiebeln und grünem Apfel

Tatar vom Kalb

19

Schweizer Kalbshuft an Schalottenvinaigrette mit Petersilien-Apfelsud, Bulgur, Pistache und Basilikumsorbet

ZWISCHENGANG

Hauptgang

Safran-Rondini

19

27

Gefüllte Safranteigtaschen mit Eierschwämmli an Zitronen-Basilikumschaum

Tagliarini an Wildkräuterpesto

19

27

Tagliarini mit Haselnüssen, Spinat, gebackenem Freiland-Ei und geriebenem Bergkäse

Piemonteser Gnocchi und Riesenkrevette

23

32

Gnocchi mit Mascarpone, getrockneten Tomaten, Artischocken, Auberginen und gebratenen Riesenkrevetten

Ochsenschwanz und Entenleber

24

Ochsenschwanzcapuns mit gebratener Entenleber, Zwiebelcrème und Ziegenfrischkäse

HAUPTGANG

Schweizer Zanderfilet 39

Gebratenes Zanderfilet auf Hummerschaumsauce mit frittiertem Gemüsestroh

Atlantik-Wolfsbarsch 42

Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Artischockenratatouille mit Auberginengremolata

Lachs und Jakobsmuschel 39

Gebackener Lachs und grillierte Jakobsmuschel mit grüner Meerrettichsauce, Erbsen und Bauernspeck

Schweizer Rindsfilet 37 47

Gebratenes Rindsfilet auf Portweinjus mit Kräuterbutter

Australischer Lammrücken 37

Lammrücken aus dem Ofen mit Petersilienbutter, gebratenen Shiitake-Pilzen und geschmorter Karotte

Maispoularde und Szechuanpfeffer 34

Glasierte Maispoulardenbrust mit Szechuanpfeffer und Honig an gebratenem Mais

Bloom Stroganoff 37

Gebratene Rindsfiletspitzen an Paprikarahmsauce mit Sauerrahm

Beilagen

Ofenkartoffeln 4

Pommes frites 4

Venere-Reis mit Sauerrahm 4

Tagliatelle mit Basilikumbutter 4

Gebratene Grünspargeln mit Sesam 4

Sautierte Waldpilze mit Kräutern 4

Mediterranes Röstgemüse 4

Blattsalat mit Kresse 4

KÄSE

Jumi Käse

16

Käseauswahl von Jumi mit Feigensenf und Früchtebrot

DESSERT

Geschmorter Pfirsich und Griechisches Joghurt

13

Geschmorter Pfirsich mit Griechischem Joghurt, Lavendelglace, Cerealien, Honig und Meringue Crunch

Beerensalat und Mandelmilch

13

Marinierte Beeren mit Mandelmilchcrème, Zartbitterschokoladenglace und Schokoladengebäck

Fondant und Grüntee

13

Chocolade Fondant mit Matcha-Grünteesorbet, Stachelbeere, Kirsche und Pavlova

Crème brûlée

10

mit Passionsfruchtcoulis und Passionsfruchtsorbet

SÜSSE KLEINIGKEIT

Schokoladenmousse im Löffel serviert

5

Beerentartelette

6

mit Vanille und Pavlova

Himbeersorbet

10

mit Himbeere und Bombay Sapphire Gin

Zitronensorbet

10

mit Blaubeere und Absolut Wodka

Hausgemachtes Glace...

pro Kugel

4

Bourbon Vanille, Zartbitterschokolade, Milchkaffee, Joghurt

...und Sorbet

Erdbeer, Himbeer, Zitrus, Passionsfrucht, Basilikum, Ananas-Fenchel