

## APERERO

### Passionsfrucht Lillet

FrISChe Passionsfrucht, Lillet Blanc, Läuterzucker, Zitronensaft, Schweppe's Tonic

9

### Apfel Hugo

Prosecco, Apfel-Holunderblütensirup, Apfelsaft, Soda, Limette, Minze

12

### Cosmopolitan

Smirnoff, Cointreau, Limejuice, Zitronensaft, Läuterzucker, Cranberrysaft

14

### Martini Dry

Gin Tanqueray No 10, Wermuth Reserva Carlo Alberto

15

### Blooms barrel aged Negroni

Campari, Wermuth Reserva Carlo Alberto, Broker's Gin, gelagert 4 Monate im Eichenholzfässli

15

### Manhattan

Bulleit Bourbon, Wermuth Riserva Carlo Alberto, Angostura

14

### Henri Bardouin Pastis

2 cl  
45%

6

### Sherry Drysack Medium

4 cl  
19.5%

6

### Vermouth Cocchi bianco / rosa

4 cl  
16.5%

8

## WEINEMPFEHLUNG

10 cl 75 cl

### Müller-Thurgau Auslese 2016

Weingut Familie Hausammann, Uesslingen / Schweiz

6 42

Helles Gelb. Zartfruchtiges Muskatbukett in der Nase. Am Gaumen leicht süsslich. Mit seiner ausgewogenen Balance von Säure und Süsse, begeistert er als süffiger, frischer Weisswein.

### Kuckuck 2016

HerterWeine, Winterthur / Schweiz

7 46

Leuchtend pinke Farbe. FrISChe, rotbeerige Frucht mit feiner Würzigkeit. Seine knackige Säure wird mit einer leichten Süsse kombiniert und bildet dadurch den typischen Sweet and Sour Charakter.

### Angel Tinto Gran Selecció V.T. 2010 – Bloom-Hauswein

Angel Bodegas, Mallorca / Spanien

7 44

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 Caramel. Langer Abgang.

## VORSPEISE

<b>Bloom Kräutersalat</b>	10	
Gemischte Blattsalate mit Gartenkräutern und Trauben an Baumnuss-Vinaigrette		
<b>Nüsslisalat</b>	11	
Knackiger Nüsslisalat an Kräuterquarkdressing mit wachweichem Ei		
<b>Caesar Salat für den kleinen Hunger</b>	12	
Babylattich an Caesardressing mit Rosmarincroûtons, Speckstreifen und Parmesan		
<b>Caesar Salat für den grossen Hunger</b>		21
Babylattich an Caesardressing mit Pouletbrust, Speckstreifen, Rosmarincroûtons und Parmesan		
<b>Yellow Fin Tuna</b>	19	
Mariniertes Thunfischtatar mit Avocado, Daikon-Rettich und Wasabi		
<b>Carpaccio vom Kalb</b>	22	
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Schwarzwurzelcrème, Pommery Senf-Vinaigrette, Fenchel und Feige		
<b>Beefsteak Tatar mit Toast und Butter</b>	18	26
zusätzlich mit Hennessy VSOP oder Chivas Regal 12 years		4 (1 cl / 40%)

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

Gerne servieren wir Ihnen auch Gerichte aus der Speisekarte in einer vegetarischen Variante.  
Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Produkte stammen aus folgenden Ländern:  
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Ochse, Kutteln, Eier: Schweiz / Gänseleber, Ente: Frankreich

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

## SUPPE

### **Kürbis, Rosmarin und Kaiserschmarrn**

13

Kürbisschaumsuppe mit Kaiserschmarrn  
und Rosmarin-Orangen-Cremolata

### **Sellerie, Esskastanie und Ochsenchwanz**

15

Selleriecrèmesuppe mit Kastanie und Ochsenchwanzconfit

## ZWISCHENGANG

Hauptgang

### **Spinatnocchi, Ei und Steinpilz**

16

26

Gebratene Spinatnocchi und Steinpilze an Wildkräuterpesto  
mit Haselnüssen, Freiland-Ei und Pfefferfrischkäse

### **Kuttel, Tomate und Kümmel**

15

24

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel  
serviert mit Kartoffelmousseline und Bergkäse

**bloom**  
RESTAURANT/BAR

## HAUPTGANG

<b>Saibling und Ingwer</b>	34		
Pochierte Saiblingsfiletrolle an Ingwerschaumsauce mit mariniertem Sesamgemüse und gerösteten Erdnüssen			
<b>Zander und Erbse</b>	36		
Gebratenes Zanderrückenfilet an Erbsen-Curryschaumsauce mit Erbsen-Texturen			
<b>Rindsschulterspitz und Szechuanpfeffer</b>	32		
Geschmorter Rindsschulterspitz mit Szechuanpfeffer und Karotten			
<b>Entenbrust</b>	38		
Gebratene Entenbrust mit Pflaume und Amarettibutter			
<b>Bloom „Stroganoff“</b>	39		
Gebratene Rindsfiletspitzen an Paprikarahmsauce mit Sauerrahm			
<b>Kalbsfilet und Steinpilz</b>	46		
Schweizer Kalbsfiletmedaillon mit sautierten Steinpilzen			
<b>Schweizer Rindsfilet</b>	39	49	
Gebratenes Rindsfilet auf Portweinjus mit Kräuterbutter		160 g	250 g

## BEILAGE

Kartoffelpurée	5
Pommes frites	5
Basmatireis mit Quinoa	5
Safranrisotto	5
Tagliatelle	5
Quarkspätzli	5
Geschmortes Wurzelgemüse	5
Winterspinat mit Zwiebeln	5

## KÄSE

<b>Weisschimmelkäse</b>	15
Schlozifladen mit Feigensenf und Nüssen	
<b>Jumi Käse</b>	18
Käseauswahl von Jumi mit Feigensenf und Früchtebrot	

## DESSERT

<b>Schokolade und Vanille</b>	12
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	
<b>Crème brûlée</b>	12
Crème brûlée mit Kirschen-Zimtsorbet und eingelegten Kirschen	
<b>Mohnkuchen und Zwetschge</b>	14
Gezupfter Mohnkuchen mit Zwetschgensorbet, Schokoladen-Zwetschgencanache und eingelegten Zwetschgen	
<b>Passionsfrucht-Schokoladen-Tarte</b>	15
Tarte, Safranjus, Passionsfruchtsorbet, Birne und Pavlova	

## DESSERTWEIN

<b>Moscato d'Asti DOCG 2015</b>		42
La Spinetta, Piemont / Italien		75 cl
<b>Stina Prosek desertno vino 2011</b>	11	92
Jako Vino, Dalmatien / Kroatien	4cl	50 cl
<b>Vidal Icewine 2015</b>	8	68
Domain de Grand Pré, Nova Scotia / Kanada	4cl	37.5 cl

## SÜSSE KLEINIGKEIT

<b>Schokoladenmousse</b> im Löffel serviert	5
<b>Vermicelles Törtchen</b> mit Vanille, Rahm und Meringue	6
<b>Aprikosen-Ingwersorbet</b> mit Bombay Sapphire Gin	10
<b>Zitrusorbet</b> mit Blaubeeren und Absolut Wodka	10

## GLACE

	pro Kugel
Bourbon Vanille	4
Zartbitterschokolade	4
Milchkaffee	4
Joghurt	4

## SORBET

Zwetschge	4
Kirsche	4
Himbeere	4
Zitrus	4
Aprikose-Ingwer	4
Mango	4
Passionsfrucht	4