

Menuvorschläge Herbst & Winter

(Oktober bis Februar)

Restaurant bloom

EVENTS & VERANSTALTUNGEN

Ab 16 Personen

Wählen Sie ein von Dominik Heizmann 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.

Kürbisschaumsuppe mit Kaiserschmarrn
Orangen-Rosmarin-Gremolata, Kürbiskernen

Glasierter Rindsschulterspitz und Szechuan-Pfeffer
La Ratte-Kartoffel-Pilzpüree, Schwarzbrotknödel, getrüffeltes Wirsinggemüse

Mohnkuchen und Zwetschge
Gezupfter Mohnkuchen, eingelegte Zwetschgen, Zimtglace

3-Gang 75 / Person

Tatar vom Black Angus Rind aus dem Freiamt
Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln, Kräuter

Alpstein Poulardenbrust
Rosmarin-Jus, Tessiner Polenta, Wurzelspinat, Karottencrème

Bloom Tiramisu
Schokoladeneis, Pavlova, Minze

3-Gang 80 / Person

Schottischer Bio Gewürzlachs

Grapefruit, gelbe Beete, Wildkräutersalat, Meerrettichcrème

Ochsenschwanz-Capuns

Ochsenschwanz-Confit, Gänseleber gebraten

Schweizer Kalbsfilet mit Steinpilzen gefüllt

Schwarzer Trüffel, Kalbsfond, blaue St. Galler, Wurzelgemüse

Schokolade und Banane

Schokoladen-Trüffel-Crème, eingelegte Bananen, Bananensorbet

4-Gang 95 / Person



Schweizer Zanderfilet mariniert

Randen-Texturen, Belper Knolle, grüner Apfel

Tomaten-Curryschaumsuppe

Kalbsmilken-Tempura, Chili-Öl

Dumpling vom geschmortem Entenschenkel-Confit

Entenleber gebraten, Rotkohl-Crème, Soja-Dip, Ghoa-Kresse

Schweizer Rindsfilet (160g)

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Schmorgemüse

Apfel und Brioche

eingelegte Apfelscheiben, Sake, Brioche-Eis, Milchreis-Crème, gebackene Mandeln

5-Gang 110 / Person

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wahl zusammen

Vorspeisen

Bloom Kräutersalat 12

Blattsalate mit Gartenkräutern, Kresse und Balsamico Dressing

Tatar vom Black Angus Rind aus dem Freiamt 19

Avocado, Würzsauce, Kapern, Zwiebeln, Kräuter

Schottischer Bio Gewürzlachs 18

Grapefruit, gelbe Beete, Wildkräutersalat, Meerrettichcrème

Schweizer Zanderfilet mariniert 18

Randen-Texturen, Belper Knolle, grüner Apfel

Warme Vorspeisen

Kürbisschaumsuppe mit Kaiserschmarrn 13

Orangen-Rosmarin-Gremolata, Kürbiskernen

Tomaten-Curryschaumsuppe 16

Kalbsmilken-Tempura, Chili-Öl

Ochsenschwanz-Capuns 22

Ochsenschwanz-Confit, Gänseleber gebraten

Dumpling vom geschmortem Entenschenkel-Confit 24

Entenleber gebraten, Rotkohl-Crème, Soja-Dip, Ghoo-Kresse



Hauptgänge

Alpstein Poulardenbrust 39

Rosmarin-Jus, Tessiner Polenta, Wurzelspinat, Karottencrème

Glasierter Rindsschulterspitz und Szechuan-Pfeffer 42

La Ratte-Kartoffel-Pilzpüree, Schwarzbrotknödel,
getrüffeltes Wirsinggemüse

Schweizer Rindsfilet-Medaillon 48

Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln, Schmorgemüse

Schweizer Kalbsfilet mit Steinpilzen gefüllt 52

Schwarzer Trüffel, Kalbsfond, blaue St. Galler, Wurzelgemüse

Spinat Gnocchi, Ei und Steinpilz 26

Gebratene Spinat Gnocchi und sautierte Steinpilze
an Wildkräuterpesto mit Haselnüssen, Freiland Ei und Pfefferfrischkäse

Risotto, Radicchio und Rotweinzwiebeln 27

Kräftiger Rotweinsrisotto mit Büffelparmesan, gebratenem Radicchio und eingelegten Perlzwiebeln

Karotte, Süsskartoffel und Amaretti (Vegan) 27

Geschmorte Bio Karotten mit Süsskartoffel- Crème und Amaretti-Pflaumenstreusel

Tofu, Curry und Erbsen (Vegan) 27

Geräucherter Tofu im Kataifiteig auf grünem Erbsen-Curryschaum, Erbsen-Texturen und gebackener Wildreis

Dessert

Bloom Tiramisu 15

Schokoladeneis, Pavlova, Minze

Mohnkuchen und Zwetschge 15

Gezupfter Mohnkuchen, eingelegte Zwetschgen, Zimtglace

Schokolade und Banane 15

Schokoladen-Trüffel-Crème, eingelegte Bananen,
Bananensorbet

Apfel und Brioche 15

eingelegte Apfelscheiben, Sake, Brioche-Eis,
Milchreis-Crème, gebackene Mandeln

Spezial: Weihnachts- und Neujahrsprogramm

Angebot von November bis Januar

Schottischer Bio-Lachs

Sake, Avocado-Crème, Rettich, Gurken, gehobelten Macadamianüssen

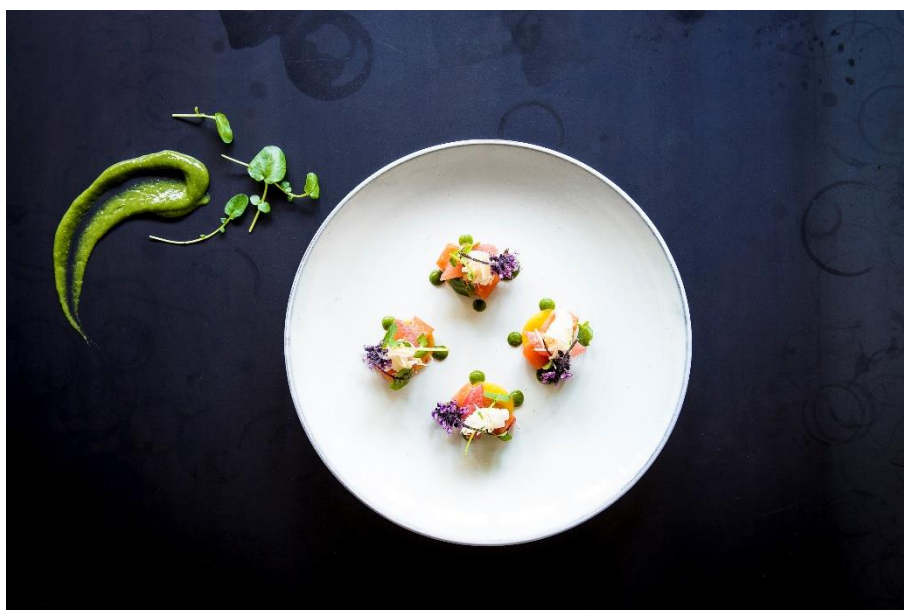
Zweierlei vom Iberico Schwein

Filet und Pluma-Confit, Rotwein-Jus, Olivenöl-Kartoffel-Püree, Stachys, Kürbis, Winterspinat, Sherry-Pflaumen

Mandarinen Schokolade

Mandarinen-Tart, Zartbitterschokolade, eingemachten Mandarinschnitze, Limetten-Joghurtsorbet

3-Gang 87 / Person



Zanderfilet und Kaviar aus Frutigen

Gebeiztes Zanderfilet, Oona Kaviar N101°, Randen-Texturen, Ziegenfrischkäse, Apfel

Innerschweizer Kalb

Am Stück gebratenes Kalbsfilet, Kalbshaxen-Confit, Safran-Gnocchi, Pilze, Kohlgemüse

Schokolade und Grappa

Schokoladen-Texturen, Ristretto-Schokoladengebäck, Pavlova, Grappa-Sorbet

3-Gang 92 / Person

Gänseleber und geräucherter Bison

Gänseleberterriner, geräucherter Bisonhuf, Gewürzbrot, Kürbis, Cumberland

US Beef und Wintertrüffel

US Rinds-Entrecote, Sauce Bordelaise, gehobeltem Wintertrüffel, gebackener Kartoffel-Tatsch,
Winterspinat, Wachtel-Ei

Grand Cru Chocolate Tart

Geschichtete Schokoladenschnitte, Orangen-Sorbet, kandierten Orangen

3-Gang 97 / Person

Tatar vom Bio Kalb

Kalbsfilet-Tatar, süss-saures Schalotten-Vinaigrette, Petersilien-Wasabi-Sud, Apfelsorbet, Pistazien-
Bulgur, Avocado

Süßkartoffel-Veloute

Süßkartoffelsuppe, gebackenes Saiblings Filet, Mango-Linsen

Pochiertes Rindsfilet am Stück

Im Rotwein pochiertes Rindsfiletmittelstück, Meerrettichschaumsauce, La Ratte Kartoffeln,
Wurzelgemüse

Yuzu, Banane und Passionsfrucht

Gelierte Yuzu-Crème, eingelegten Bananen, Mohnkuchen, Passionsfruchtsorbet

4-Gang 105 / Person

STEH DINNER & FLYING SERVICE

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein bewegtes Steh Dinner mit Flying Service. Kombinieren Sie Ihren individuellen Steh Dinner mit Flying Service aus nachfolgenden Gerichten. Um Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen und ein einmaliges kulinarisches Erlebnis zu zelebrieren, brauchen wir mindestens 1 Stunde Servicezeit. Steh Dinner & Flying Service in 5 Gängen serviert

2 Gerichte pro Rubrik / Person 69

3 Gerichte pro Rubrik / Person 79

4 Gerichte pro Rubrik / Person 89

SALATE

Buffet

Bulgur und Fenchel

Yuzu-Dressing, Orange, Mizuna, Belper Knolle

Stängel Broccoli und Feige

Feta, Macadamia-Nüsse, Schalotten, Joghurt, Zitrone

Jakobsmuschel und Rande

Ceviche, marinierte Randen, Birne, Meerrettich

Quinoa und Granatapfel

Pulpo, Minze, Koriander, Chili, Limette

KALTE VORSPEISEN

Buffet

Grillierte Auberginenrolle

Geräucherte Forelle, Peperoni, Frischkäse, Basilikum

Bison und Reispapier

Bison-Carpaccio, Süsskartoffel, Gemüse, Schnittsalat

Angus Beef Tatar

Rauchpaprika, Schwarzwurzel, Wiesenkräuter, Kapern

Norwegischer Bio Gewürzlachs

Avocado, Pumpernickel, Grapefruit, Rettich

WARME VORSPEISEN

Flying Service

Süssmaiscrèmesuppe und Pulpo

Amaranth, Panko, Vanille, Pop Corn

Alpsteinpoulet-Spiesse und Zimt

Rote Zwiebel, Pfeffer Ananas, "Street Food" Dip Sauce

Dim Sum und „Peking Duck“

süsssaure Rotkohlcrème, Soja Dip und Krabbenbrot

Tartelette und Parma Schinken

Datterini Tomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch / Flying Service

Safran Gnocchi und Artischocke

Getrocknete Tomate, Oliven, Red Chard, Parmesan

Acquerello Risotto und Blumenkohl

Pinienkerne, Salbei, Parmesan, Maniok

Randennocken und Ziegenfrischkäse

Randengewürztee, Sellerie, Mangold, Meerrettich

Safran Tessiner Polenta und Vanille

Auberginen, Mais, Kräuter-Emulsion, Feige

Fisch & Fleisch/ Flying Service

Ochsenschwanz und Capuns

Schalotten Creme, Bergkäse, Entenleber, Portwein-Jus

Schottischer Lammrücken und Bramata

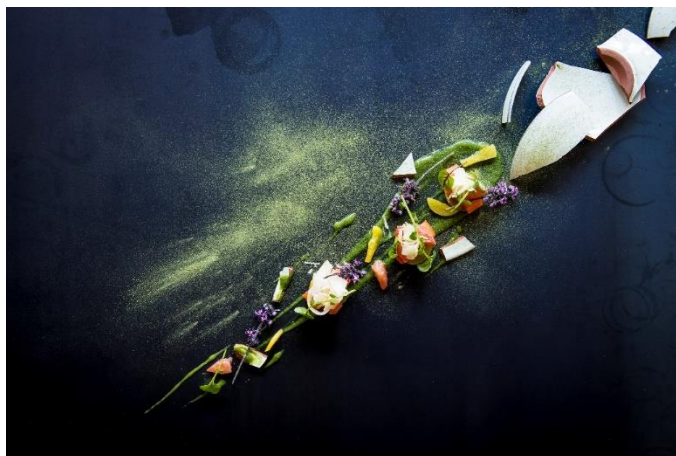
Kräuterkruste, Bio Karotte, Sherry Pflaumen

Mei Fung Nudel und Honigschweinsnacken

Malay Curry, Sprossen, Pilze, Ei, Soja

Bloom Angus Mini Beef Burger

Trüffelcrème, Schlossbergerkäse, Kohl, Fries



SWEET

Flying Service & Buffet

Greek Joghurt und Zerealien

Honig, Pavlova, Rumbeeren, Limette

Beignet und Zimt

Gebackene Apfelküchlein, Vanille-Espuma, Zimtstaub

Passionsfrucht und Zartbitterschokolade

Tarte, Safran-Orangen-Jus, Meringue-Crunch

Flying Bloom Pralinen

Saisonale Aromen, Nüsse, Crunch