

## HERZLICH WILLKOMMEN IM BLOOM

Kunst inspirierte Küche  
als Verbindung  
zu unserer Kochphilosophie

„mal klassisch inszeniert -  
mal experimentell gewagt“

Die Menu-Trilogie bietet Ihnen einen  
wunderbaren Einblick in unsere kreative  
Food-Architektur, in der Sie Ihr Menu aus  
Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgängen  
selbst zusammenstellen können.  
Zum Abschluss versüssen Sie Ihren  
kulinarischen Aufenthalt mit einer  
unserer exquisiten Dessertkreationen.

Ihre Gastgeber Benjamin Nuhija  
und Dominik Heizmann

3-Gang	78
3-Gang Gemüse	65
Jeder weitere Gang	15

Einzel bestellt:

Vorspeise	19
Vorspeise Gemüse	16
Zwischengang	26
Zwischengang Gemüse	19
Hauptgang	48
Hauptgang Gemüse	32

Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Wenn nichts anderes vermerkt,  
beziehen wir unsere Produkte aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in CHF

## FLEISCH

### VORSPEISE

**Tatar vom Schweizer Weiderind**  
Würzsaucce, Parmesan,  
Datterini, Schalotten,  
Kapern, Wiesenkräuter

**Vitello und Rauchforelle**  
Gerollter Kalbsrückenbraten,  
Grüenspargel, Rauchforelle,  
Gurken, Perlzwiebel, Meerrettich

### ZWISCHENGANG

**Milke, Spargel, Frühlingstrüffel**  
Kalbsmilken-Tempura,  
Trüffelschaum,  
weisse Spargelcrèmesuppe, Kräuter-Öl

**Beijing Duck Dumplings und Entenleber**  
Chinesische Teigtaschen mit Enten-Confit,  
gebratene Entenleber,  
Soja-Jus, Ingwer

### HAUPTGANG

**Saltimbocca vom Lammrücken (AUS)**  
Tomaten-Gnocchi, Oliven,  
Artischocken, Zwiebelcrème,  
Spinat, schwarzer Knoblauch

**Kalbsfilet und Flaacher Spargel**  
Kalbsfilet-Medaillon,  
Morchelrahmsauce,  
weisse Flaacher Spargeln, Tagliolini

**Drunken Scottish Highland Beef**  
Tranchiertes Entrecôte  
mit Chili und Whiskey,  
getränkte Ananas, Süsskartoffeln, Shimeji

## FISCH

### VORSPEISE

**Goldbrassen Ceviche**  
Yuzu-Marinade,  
süsssaure Gurken, Wassermelone,  
Peperoncini, Avocado

**Yellow Fin Tuna und Kimchi**  
Limette, Süsskartoffel  
Rauchpaprika, Kimchi,  
Reispapier, grüner Meerrettich

### ZWISCHENGANG

**Atlantik Pulpo und Karottencrème**  
Gebackener Pulpo mit Ingwer  
und Orange, Panko-Brösel,  
Karottencrèmesuppe

**Schwertfisch Siciliana**  
Aubergine, Taggiasca Oliven,  
Tomate, geröstete Pinienkerne,  
Belper Knolle

### HAUPTGANG

**Jakobsmuschel im Bauernspeckmantel**  
Petersilien-Schupfnudeln,  
Grüenspargel, Muschelfond,  
Mandelkerne, Parmesan

**Gebrautes Schweizer Hechtfilet**  
Weisse Flaacher Spargeln, Beluga-Linsen,  
violette Kartoffeln,  
Schnittlauch-Chimichurri

**Gedämpftes Kabeljaurückenfilet**  
Zitronenschaum,  
Zucchettiblüte, Artischocken,  
Venere Reis

## GEMÜSE

### VORSPEISE

**Tomate und Burrata**  
Alte Tomatensorten, Aubergine,  
Rosmarin, Feige, Basilikum,  
Rucola, Aceto Balsamico

**Bio-Karotte und Harissa**  
Texturen von Bio-Karotten,  
mildes Harissa, Schwarzwurzel,  
Koriander, eingelegter Ingwer

### ZWISCHENGANG

**Weisse Flaacher Spargeln**  
Basilikum-Mascarpone-Crème,  
Salzkapern, Tomaten-Relish,  
Amaranth, Belper Knolle

**Morchel Carbonara**  
Safran-Tagliolini, sautierte Morcheln,  
pochiertes Stunden-Ei,  
Pecorino Sardo

### HAUPTGANG

**Tortellini und Eierschwämmli**  
Weisser Tomatenschaum,  
Frühlingsspinat, Schalottenpurée  
sautierte Eierschwämmli

**Grüenspargel und Schupfnudel**  
Gebratene Grüenspargel, Trüffelschaum,  
Petersilien-Schupfnudeln,  
Mandelkerne

**Artischocken Risotto**  
Artischockencrème, Zucchettiblüte,  
Oliven-Weissbrot-Gremolata,  
Ziegenkäse

## WEINE

### WEISS

**Grüner Veltliner Classic 2016**  
Weingut Gmeinböck  
Weinviertel - Österreich  
Grüner Veltliner  
7 / 40

**Sylvaner Pacherhof DOC 2014**  
Weingut Pacherhof  
Alto Adige - Italien  
Sylvaner  
42

### ROT LEICHT

**Cornalin 2011**  
Vins des Chevaliers  
Salgesch - Schweiz  
Cornalin  
9 / 59

**Plural AOC**  
Erich Meier  
Zürichsee - Schweiz  
Diolinoir, St. Laurent,  
Pinot Noir  
72

### ROT KRÄFTIG

**Stina Tribidrag Barrique 2013**  
Jako Vino  
Dalmatien - Kroatien  
Primitivo  
11 / 74

**Bosque de Matasnos Crianza 2012**  
Bosque de Matasnos  
Ribera del Duero - Spanien  
Tinto Fino, Merlot  
89