



Speisekarte

Kalte Vorspeisen

CHF

Saisonaler Blattsalat mit Knoblauch-Kräuter Chips
und gerösteten Cashews an unserem Hausdressing

8.50

Bunter Blattsalat mit Chicorée, Kumquat, Randencarpaccio, Datteln
und geräucherter Entenbrust an einer Honig-Thymianvinaigrette

16.50

Nüsslisalat (saisonal)

- mit gehacktem Ei

11.50

- mit Schottischen Rauchlachsstreifen

15.50

Hausgemachtes Beef-Steak Tatar mit Kapern, roten Zwiebelringen,
Salatbouquet, Butter und Toast
(nach Wunsch gewürzt mit Cognac, Whisky oder Calvados + CHF 2)

19.50

Suppen

Schaumsuppe vom roten Thaicurry verfeinert mit Früchten

10.50

- mit gebratener Bio Riesencrevette

14.50

Cognac-Morchel Schaumsüppchen mit St. Galler Ruchbrot-Croûtons

14.50

Süppchen von unserem täglich wechselnden Angebot

8.50

Restaurant Blume, Brauerstrasse 27, 9000 St. Gallen
Die aktuellen Menus finden Sie täglich auf unserer Website www.restaurant-blume-sg.ch
Tel 071 245 19 10 / info@restaurant-blume-sg.ch



Warme Vorspeisen

Gülüstan's Lahmacun „Hauspezialität“	11.50
Gebratenes Zanderfilet auf Randenrisotto mit Estragon-Weissweinsauce	19.50
Gebratene Black Tiger Crevetten (2 Stück) auf grilliertem Tomaten-Zucchetti-Gemüse, umrundet mit Safransauce	17.50
Gebackener Ziegenkäse im Nussmantel auf lauwarmem Spargelhobel und Babyspinat	13.50

Fischgerichte

Gebratenes Bodensee Felchenfilet (CH) auf Pinienkernen-Blattspinat, serviert mit blauen St. Galler Kartoffeln und Krustentierschaum	35.50
Gebratenes Bodensee Zanderfilet (CH) auf glasierten Kefen, dazu hausgemachte Tintenfischnudeln und Estragon-Weissweinsauce	36.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Tagliolini mit Gemüsestreifen an einer Weisswein-Trüffelrahmsauce	25.50
Hausgemachte Safrangnocchi geschwenkt in Weissweinsauce, Kirschtomatenviertel und Gemüsestreifen	26.50

Restaurant Blume, Brauerstrasse 27, 9000 St. Gallen
Die aktuellen Menus finden Sie täglich auf unserer Website www.restaurant-blume-sg.ch
Tel 071 245 19 10 / info@restaurant-blume-sg.ch



Fleischgerichte

Grillierte Mörschwiler Perlhuhnbrust auf Thymian-Cranberrysauce serviert mit handgedrehten Ribelmais-Schnitten und Gemüsegarnitur	36.50
Rindsfilet - Garstufe nach Wahl mit frischen, gebratenen Pilzen, Rosmarin-Jungkartoffel und Gemüsebouquet an einer Trüffel-Portweinreduktion	
150gr.	42.50
180gr.	48.50
Gemüse-Couscous „Orientalische Art“, serviert mit rosa gebratenen Black Angus Rindsfiletstreifen und Rotweinjus	42.50
Lammfilet im Kräuteröl rosa gebraten, auf cremigem Riesling-Cambozola Risotto mit Birnenspalten, gerösteten Baumnüssen und Rosmarinsauce	39.50
Kalbsleberli mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern, dazu hausgemachte, goldig gebratene Rösti	34.50
Cordon Bleu vom Ostschweizer Kalb, gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse, serviert mit Gemüsegarnitur und Kadi terroir Ost-CH frites (Pommes frites)	39.50

Deklaration

Kalbfleisch/ Schweinefleisch: Schweiz, Metzgerei Schär SG

Rindfleisch: Schweiz und Irland

Lammfleisch: Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz, Frankreich „Gefluegel“ Gourmet Mörschwil SG

Fisch: Comestibles Zellweger Staad SG / Bianchi, Zufikon AG

Hofstadl: Gemüse und Früchte aus der Region Gossau SG

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

Restaurant Blume, Brauerstrasse 27, 9000 St. Gallen
Die aktuellen Menus finden Sie täglich auf unserer Website www.restaurant-blume-sg.ch
Tel 071 245 19 10 / info@restaurant-blume-sg.ch

