

# **blooms**

**AM WALDRAND GELEGEN, INMITTEN VON  
GEMÜSEBEETEN, KRÄUTERN UND  
OBSTSTRÄUCHERN, BIETET BLOOMS  
EIN ENTSPANNTES ESSERLEBNIS IM FREIEN.**

**SITUATED ON THE EDGE OF A FOREST AND AMID  
VEGETABLE BEDS, HERBS AND FRUIT BUSHES,  
BLOOMS SERVES UP A RELAXING  
OUTDOOR DINING EXPERIENCE TO SAVOUR.**

# **CHEF'S CHOICE MENUS**

## **FOUR-COURSE MENU**

**112**

## **FIVE-COURSE MENU**

**137**

## **SIX-COURSE MENU**

**162**

## À LA CARTE

<b>“blooms” Garden Salad</b>	<b>33</b>
<b>Tomaten-Erdbeer-Salat</b>	<b>31</b>
<b>Peperoncini &amp; Kürbiskerne</b>	
Tomato-Strawberry Salad	
Chilli Peppers & Pumpkin Seeds	
<b>Kohlrabi mit eingelegten Zitronen</b>	<b>31</b>
<b>Yuzu-Miso &amp; Basilikum</b>	
Turnip Cabbage with pickled Lemons	
Yuzu-Miso & Basil	
<b>«Chawanmushi» mit Erbsen &amp; Meeresgrün</b>	<b>31</b>
<b>Kaviar des Feldes &amp; Curry</b>	
«Chawanmushi» with Peas & Algae	
Tonburi & Curry	
<b>Seitlinge mit Sellerie</b>	<b>29</b>
<b>Papaya &amp; Erdnuss</b>	
Oyster Mushrooms with Celery	
Papaya & Peanut	
<b>Kürbis &amp; Karotten mit roten Linsen</b>	<b>33</b>
<b>Orangenblütenwasser &amp; Tomate</b>	
Pumpkin & Carrots with red Lentils	
Orange Blossom Water & Tomato	

<b>Blumenkohl mit Senf</b>	<b>42</b>
Kapern & Dill	
Cauliflower with Mustard	
Capers & Dill	
<b>Kopfsalat &amp; Topinambur</b>	<b>42</b>
Waldstaudenroggen & Shio Koji	
Cabbage Lettuce & Topinambur	
Wild Rye Grass Seeds & Shio Koji	
<b>Rande «BBQ» mit Gartenkräutern</b>	<b>44</b>
Bucheckern & Kaffee	
Beetroot «BBQ» with Garden Herbs	
Beechnuts & Coffee	
<b>Pflaumen mit Schildampfer</b>	<b>19</b>
Grüner Pfeffer	
Plums with Buckler's Sorrel	
Green Pepper	
<b>Gartenfrüchte mit Olivenöl</b>	<b>23</b>
Weisser Balsam-Essig & Château Galoupet	
Garden Fruits with Olive Oil	
White Balsamic Vinegar & Château Galoupet	
<b>Kokosnuss-«Cheesecake» mit Himbeeren</b>	<b>25</b>
Pistazien & Matcha	
Coconut-«Cheesecake» with Raspberries	
Pistachios & Matcha	

**WINE/DRINKS**

## APERITIF DRINKS

**blooms Garden** 26  
«Elegance, flowers and bubbles, a sophisticated starter for any day»  
Apple sherbet, citrus and champagne

**Summer** 24  
«Bold, tropical with herbal hints, a must try summer aperitivo»  
Whisky, mango and Earl Grey

**Red Velvet** 25  
«What is this drink? I want to try it!» Jasmine,  
Strawberry and Champagne

## DAILY SPECIAL 15

**Kombucha by John**  
«Refreshing, chilled, tea»

## SPARKLING BY THE GLASS 1 dl

**Laurent Perrier** 30  
Ultra Brut

**Laurent Perrier** 36  
Rosé

<b>SPARKLING BY THE GLASS NON-ALCOHOLIC</b>		<b>1 dl</b>
-------------------------------------------------	--	-------------

<b>French Bloom « Blanc »</b>		<b>22</b>
-----------------------------------	--	-----------

<b>French Bloom « Rosé »</b>		<b>25</b>
----------------------------------	--	-----------

<b>WHITE WINE BY THE GLASS</b>		<b>1 dl</b>
--------------------------------	--	-------------

<b>Erich Meier Viognier Zurich</b>	<b>2022</b>	<b>19</b>
--------------------------------------------	-------------	-----------

<b>Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Langenlois Austria</b>	<b>2021</b>	<b>16</b>
-----------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

<b>Weingut Barth Hattenheim Wisselbrunnen Riesling GG Germany</b>	<b>2015</b>	<b>18</b>
-------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

<b>Domaine Francois Carillon Puligny Montrachet AC Burgundy</b>	<b>2018</b>	<b>28</b>
-------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------

**ROSÉ WINE BY THE GLASS** **1 dl**

**Château Galoupet** **2022** **25**  
**Cru Classé Rosé**  
**Provence**

**RED WINE BY THE GLASS** **1 dl**

**Weingut Möhr-Niggli** **2017** **21**  
**Pinot Noir « Pilgrim »**  
**Graubünden**

**Valduero** **2018** **18**  
**Una Cepa-Tempranillo**  
**Spain**

**Schrader-Cabernet Sauvignon** **2018** **25**  
**Double Diamond**  
**Napa Valley**



<b>SPARKLING</b>		<b>7,5 dl</b>
<b>Erich Meier Schaumwein Brut-Zürich</b>		<b>125</b>
<b>Andre Clouet Dream Vintage</b>	<b>2013</b>	<b>168</b>
<b>Laurent Perrier Ultra Brut</b>		<b>198</b>
<b>Laurent Perrier Grand Siecle No. 25</b>		<b>380</b>
<b>Dom Pérignon Millesime brut</b>	<b>2013</b>	<b>505</b>
<b>SPARKLING ROSÉ</b>		<b>7,5 dl</b>
<b>Weingut Obrecht Brut Rosé- Graubünden</b>		<b>110</b>
<b>André Jacquart Rosé Expérience</b>		<b>180</b>
<b>Laurent Perrier Brut Rosé</b>		<b>240</b>
<b>Bollinger Grande Année Rosé</b>	<b>2012</b>	<b>478</b>

## SPARKLING NON-ALCOHOLIC

French Bloom 99  
« Blanc »

French Bloom 115  
« Rosé »

## WHITE WINE 7,5 dl

Erich Meier 2022 110  
Viognier  
Zurich

Weingut Barth 2015 118  
Hattenheim Wisselbrunnen Riesling GG  
Germany

Weingut Tement 2018 98  
Gelber Muskateller Ried Steinbach  
Austria

Domaine Jonathan Didier Pabiot 2019 128  
Pouilly Fume Predilection  
France

Domaine Julien Brocard 2018 198  
Montée de Tonnerre Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
France

Angelo Gaja 2021 220  
Rossj Bass Chardonnay  
Italy

<b>ROSÉ WINE</b>		<b>7,5 dl</b>
<b>Baigorri Rosado Bodegas Baigorri-Rioja</b>	<b>2022</b>	<b>75</b>
<b>Venus la Universal, Dido «La Solucio Rosat»-Portugal</b>	<b>2018</b>	<b>85</b>
<b>Château de Pibarnon Rosé-Bandol</b>	<b>2021</b>	<b>95</b>
<b>Les Hauts de Smith Rosé Château Smith Haut Lafite-Bordeaux</b>	<b>2022</b>	<b>95</b>
<b>Château Galoupet Cru Classé Rosé-Provence</b>	<b>2022</b>	<b>165</b>
<b>Château Galoupet Cru Classé Rosé-Provence</b>	<b>2022</b>	<b>15 dl 330</b>

<b>RED WINE</b>		<b>7,5 dl</b>
<b>Weingut Donatsch Pinot Noir « Passion» Graubünden</b>	<b>2019</b>	<b>125</b>
<b>Chateau Langoa Barton AC Saint-Julien Cru classe Bordeaux</b>	<b>2009</b>	<b>210</b>
<b>Château de Pibarnon Mourvèdre, Grenache Bandol</b>	<b>2019</b>	<b>125</b>
<b>Le Macioche Brunello di Montalcino Reserva Toscana</b>	<b>2016</b>	<b>258</b>
<b>Valduero Una Cepa-Tempranillo Spain</b>	<b>2018</b>	<b>114</b>
<b>Wild Duck Creek Estate Shiraz Springflat Australia</b>	<b>2019</b>	<b>158</b>

<b>WATER</b>	<b>7,5 dl</b>
San Pellegrino	15
Acqua Panna	15
<b>SODA</b>	<b>2 dl</b>
Gents, Swiss Roots Bitter Lemon	8.50
Gents, Swiss Roots Tonic Water	8.50
Gents, Swiss Roots Ginger Ale	8.50
Gents, Swiss Roots Ginger Beer	8.50
Coca-Cola	8.50
Coca-Cola zero	8.50
Sprite	8.50
Fanta	8.50
<b>BEER</b>	<b>3,3 dl</b>
Chen + Van Loon Sauvignon Ale	13
Chen + Van Loon White Ale	13

## COFFEE

Espresso Nepal Lamjung	8.50
---------------------------	------

Coffee Lungo Finezzo	9.50
-------------------------	------

Ristretto Intenso	8.50
----------------------	------

Capuccino Nepal Lamjung	9.50
----------------------------	------

Unsere Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.  
All coffees can be served decaffeinated.

## TEA

Berner Rose	6
-------------	---

Verveine	6
----------	---

Sencha	6
--------	---

<b>SPIRITS</b>	<b>2 cl</b>
<b>Brand, Lipp- Schlüsselblüemli</b>	<b>12</b>
<b>Brand, Gölles, Vogelbeerschnaps</b>	<b>14</b>
<b>Gin, Turicum No. 3</b>	<b>9.5</b>
<b>Cognac, Davidoff Classic</b>	<b>15</b>
<b>Grappa, Grappa di Sassicaia</b>	<b>19</b>
<b>Vodka, Grey Goose</b>	<b>7</b>
<b>Rum, Original Dark, Plantation</b>	<b>8</b>

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer**  
 All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT

**SHARE YOUR MOMENTS WITH US**

**@thedoldergrand**

**#blooms**

**Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,  
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.**

**If you have any allergies or intolerances,  
please do not hesitate to contact our service staff for assistance.**