

BLUM
RESTAURANT

ABENDKARTE

Herbst 2026



BLUM

Servus! Schön, dass du da bist!

Unsere Speisekarte bietet vegetarische Gerichte, die Gemüse in den Mittelpunkt stellen. Wir verwenden hochwertige regionale Produkte und arbeiten eng mit lokalen Lieferanten zusammen.

Statt auf industriell vorgefertigte Produkte zu setzen, nutzen wir traditionelle Kochmethoden wie Rösten, Fermentieren und Schmoren, um Gemüse in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren. Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht, damit sie allein oder gemeinsam genossen werden können.

Guten Appetit!

Dein BLUM-Team

Ein DANKE an unsere Partner:



Die Küche ist von 18:00 bis 21:30 Uhr geöffnet.

SHARING MENÜ

Das gesamte Menü ab 2 Personen

45.- Pro Person inkl. Wellwasser

Pilzpastete
mit Marillenbutter

Lauchterrine ✓
mit fermentiertem Knoblauch,
BLUM's Verjus und Haselnüssen

Wassermelonen-Sashimi ✓
mit Soja-Zitronenmarinade und
Kren-Mayonnaise

Melanzani ✓
gebacken in Panko, Salsa Verde
und geräucherte Tomaten

Gartenkresseknödel
mit gebratenen Champignons,
Pernodschaum und Kartoffelcrunch

Tiramisu
mit Biskuit, Mascarpone und Kaffee

DAS GROßE SHARING MENÜ

Empfehlung ab 4 Personen 55.- Pro Person inkl. Gedeckt & Wellwasser
Ja, da kommt einiges auf euch zu, aber das schafft ihr bestimmt! :)

Corn Ribs ✓
mit Chipotle-Mayonnaise

Grilled Cheese
mit Zwiebelmarmelade und
BLUM's Pickles

Lauchterrine ✓
mit fermentiertem Knoblauch, BLUM's Verjus und
Haselnüssen

Wassermelonen-Sashimi ✓
mit Soja-Zitronenmarinade
und Kren-Mayonnaise

Staudensellerie ✓
mit geröstetem Tomatensud,
Selleriegranité und
Kartoffelcrunch

Melanzani ✓
gebacken in Panko, Salsa Verde und geräucherte
Tomaten

Gartenkresseknödel
mit gebratenen Champignons,
Pernodschaum und Kartoffelcrunch

Geschmorter Fenchel
mit Schafsjoghurtschaum,
Linsencreme, Orangenreduktion
und Oliven-Kapern-Tapenade

Tiramisu
mit Biskuit, Mascarpone und Kaffee

Süßer Kürbis ✓
mit Zitrusorbet und eingelegten
Physalis



SNACKS

Corn Ribs

mit Chipotle-Mayonnaise

7,5

Grilled Cheese

mit Zwiebelmarmelade und BLUM's Pickles

9,5

Gedeckt

Ur-Emmer Landbrot mit Dip

5,5

VORPFEISEN

Pilzpastete

Pilzmousse mit eingelegten. Zwiebeln, Marillenmarmelade und Ur-Emmer-Landbrot

13,0

Lauchterrine

mit fermentiertem Knoblauch, BLUM's Verjus und Haselnüssen

15,0

Wassermelonen-Sashimi

mit Soja-Zitronenmarinade und Kren-Mayonnaise

15,5

Staudensellerie

mit geröstetem Tomatensud, Selleriegranité und Kartoffelcrunch

14,5

HAUPTGEBÄCKE

Melanzani ✓	19,0
gebacken in Panko, Salsa Verde und geräucherte Tomaten	
Gartenkresseknödel	19,5
mit gebratenen Champignons, Pernodschaum und Kartoffelcrunch	
Geschmorter Fenchel ✓	18,0
mit Linsencreme, Orangenreduktion und Oliven-Kapern-Tapenade	
- Optional mit Schafsjoghurtschaum	+1,5
Süßkartoffelkuchen ✓	19,5
mit sautiertem Miso-Spinat, Ingwersud und knusprigem Öl	

Tiramisu	12,5
mit Biskuit, Mascarpone und Kaffee	
Armer Brot Retter	13,5
süßer Brotaufguss mit Erdnüsseis, Salzkaramell und karamellisierten Erdnüssen	
Süßer Kürbis ✓	14,0
mit Zitrusorbet und eingelegten Physalis	

NACHGEBÄCKE

Unsere Pilzpastete gibt es auch zum Mitnehmen
120 ml für 7,50

BLUM
RESTAURANT

EVENING MENU

Autumn 2026



BLUM

Hello there! Lovely to have you with us!

Our menu features vegetarian dishes where vegetables take centre stage. We use high-quality regional ingredients and work closely with local suppliers.

Rather than relying on mass-produced convenience products, we use traditional cooking methods such as roasting, fermenting and slow-braising to showcase vegetables in all their variety. All dishes are designed for sharing, so you can enjoy them solo or together.

Enjoy your meal!

Your BLUM team

A BIG THANK YOU to our partners:



The kitchen is open from 18:00 to 21:30.



SHARING MENU

The full menu for two or more people
45.- per person incl. still water

Mushroom pâté
with apricot butter

Leek terrine 
with fermented garlic, BLUM's
verjus and hazelnuts

Watermelon sashimi 
with soy & lemon marinade and
horseradish mayonnaise

Aubergine 
crumbed in panko, with salsa
verde and smoked tomatoes

Garden cress dumplings
with pan-fried oyster mushrooms,
Pernod foam and potato crunch

Tiramisu
with sponge cake, mascarpone and coffee

THE BIG SHARING MENU

Recommended for 4+ people 55.- per person incl. cover & still water
Yes, there's quite a bit coming your way — but you'll smash it! :)

Corn Ribs ✓

with chipotle mayonnaise

Grilled Cheese

with onion marmalade and
BLUM's pickles

Leek terrine ✓

with fermented garlic, BLUM's verjus and hazelnuts

Watermelon sashimi ✓

with soy & lemon
marinade and horseradish
mayonnaise

Celery ✓

with roasted tomato broth,
celery granita and potato crunch

Aubergine ✓

crumbed in panko, with salsa verde and smoked
tomatoes

Garden cress dumplings

with pan-fried oyster mushrooms,
Pernod foam and potato crunch

Braised fennel

with sheep's yoghurt foam, lentil
cream, orange reduction and
olive & caper tapenade

Tiramisu

with sponge, mascarpone and
coffee

Sweet Pumpkin ✓

with citrus sorbet and pickled
physalis



SNACKS

Corn Ribs

with chipotle mayonnaise

7,5

Grilled Cheese

with onion chutney and BLUM's pickles

9,5

Bread & Dip

Local sourdough bread with dip

5,5

STARTERS

Mushroom pâté

Mushroom mousse with pickled onions, apricot jam and heritage emmer farmhouse bread

13,0

Leek terrine

with fermented garlic, BLUM's verjus and hazelnuts

15,0

Watermelon sashimi

with a soy & lemon marinade and horseradish mayonnaise

15,5

Celery

with roasted tomato broth, celery granita and potato crunch

14,5

MAIN COURSES

Aubergine ✓	19,0
baked in panko, with salsa verde and smoked tomatoes	
Garden cress dumplings	19,5
with pan-fried local mushrooms, Pernod foam and crispy potato crunch	
Braised fennel ✓	18,0
with lentil cream, orange reduction and olive & caper tapenade	
- Optional with sheep's yoghurt foam	+1,5
Sweet potato cake ✓	19,5
with sautéed miso spinach, ginger broth and crispy oil	

Tiramisu	12,5
with sponge, mascarpone and coffee	
Bread Pudding	13,5
sweet baked bread pudding with peanut ice cream, salted caramel and caramelised peanuts	
Sweet Pumpkin ✓	14,0
with citrus sorbet and pickled physalis	

DESSERTS

Our mushroom pâté is also available to take away:
120 ml for 7,50