



## ***Fish Dine and Wine***

***Freitag 27. April und Samstag 28. April 2018, ab 18 Uhr***

***Gerne möchten wir Sie mit einem sorgfältig zusammengestellten  
Fisch-Abend kulinarisch aus dem Wasser verwöhnen.***

### **Vorspeisen**

Kleine Bouillabaisse (Fischsuppe)

\*\*\*\*\*

Schwertfisch und Jakobmuschel Carpaccio, Zweierlei Kaviar, Limette –Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

Frische Austern an Limette Butter und Dill (1 Stück)

\*\*\*\*\*

Rauchlachs Tiramisu auf Mango-Chilichutney, Jungsalat mit Sprossen und gebackenen Kapernäpfel

\*\*\*\*\*

### **Hauptspeisen**

Rosa gebratenes Thunfischsteak im Kräutermantel auf Spargelbund,  
dazu blauen St. Galler Kartoffeln und Morchelschaum

\*\*\*\*\*

Ganzer Branzino „Wolfsbarsch“ gefüllt mit frischen  
Gartenkräutern, gebacken in Salzkruste, dazu eine Risotto Trilogie  
(Wasabi, Safran, Sekt) und Gemüsevariation (ab 2 Personen)

\*\*\*\*\*

Frischer, ganz gebratener Hummer auf Meerbohnen,  
begleitet von Champagnerschaum, Kerbel, Estragon und Kichererbsenpüree

\*\*\*\*\*

Seezungen Dublette gefüllt mit Trüffel und Madagaskar Vanilleschoten,  
Thymian, Junggemüse, Kaiserreis und Champagnerschaum

\*\*\*\*\*

Grilliertes Wagyu-Beeffilet „Kobe“ mit frischen, gebratenen  
Mischpilz gedeckt, begleitet von Frühlingkartoffel,  
Trüffel-Portweinsauce und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Grilliertes Spanisches Iberico-Schweinefilet (Pata-Negra)  
auf Sauce Hollandaise, begleitet von hausgemachten Bärlauch-Gnocchi  
und Spargelbeet

*Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.*

*"En Guete" Restaurant Blume Brauerstrasse 27/ 9000 St. Gallen Tel/ Fax 071 245 19 10*

*[www.restaurant-blume-sg.ch](http://www.restaurant-blume-sg.ch)*