



Speisekarte
Restaurant Blausee

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Gerne servieren wir Ihnen auserlesene Köstlichkeiten
aus Küche und Keller am einzigartigen Blausee.

In unserer Küche verwenden wir viele Produkte aus der
Umgebung, insbesondere unsere Blausee Forellen direkt aus
unseren Teichen. Zudem verwenden wir in der Regel
Schweizer Fleisch sowie Schweizer Backwaren. Abweichungen
sind entsprechend deklariert.

Wir sind stolz auf unsere Gerichte mit frischen Zutaten, welche
mit grossem Fachwissen und Respekt vor dem Produkt und
seiner Qualität zubereitet werden. Gerne gehen wir auf Ihre
Wünsche ein, bitte wenden Sie sich betreffend Allergene und
Lebensmittelunverträglichkeiten an unsere
Servicemitarbeitenden.

Ihre Gastgeber
Lena & Janis Buergi
Peter Zühlke, Küchenchef & Team
Elke Hannweber, Chef de Service & Team
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Blausee Menu

Brunnenkresse-Schaumsuppe

mit gehobeltem Chavignol
und hausgemachtem Schüttelbrot



Blausee Bio-Forellenfilet Grenobler Art

mit jungem Blattspinat
und Hasselback-Süßkartoffeln



Crème Caramel

mit gebrannter Ananas
und Amaretti-Crunch

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	10.40
mit Blausee Dressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 5.60
Veganes Petersilienwurzel Törtli	13.80
mit Hafer, Dörrotomate, Sesam und Mokka	
geräucherte Blausee Bio-Forelle	14.80
mit Portulak, Bärlauchcreme, Safrangelee und Fenchelpapier	
Tatar von der gebeizten Blausee Bio-Lachsforelle	17.80
mit Rauchforellencreme, Zitrusfrucht, Apfel und Gurke	
Rindstatar	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
Brunnenkresse-Schaumsuppe	13.40
mit gehobeltem Chavignol und hausgemachtem Schüttelbrot	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	18.50
mit knusprigen Rauchforellentröllchen, Noilly Prat (Alkohol) und Bärlauchöl	

Spezialitäten vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	32.30
mit Zitronensauce und Salicornes	
Knusperli von der Blausee Bio-Forelle	40.80
mit Tartarsauce, Grenailles Kartoffeln und Ofengemüse	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	41.60
mit Meerrettichsauce, Grenailles Kartoffeln und Ofengemüse	
Blausee Bio-Forellenfilet Grenobler Art	44.00
mit jungem Blattspinat und Hasselback-Süsskartoffeln	
Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet	44.00
mit geschmortem Chicorée, Orange, Ingwer und Vitelotte Kartoffeln	

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Bärlauchflan	31.40
mit geröstetem Blumenkohl, Haselnuss und Parmesanschaum	

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel	31.20
mit BBQ-Dip Cajun-Kartoffelecken und Coleslaw Salat	
Sous Vide gegarte Kalbsschulter	33.30
mit Honig-Rüebli, confierten Schalotten und Risoni-Sotto	
Rindstatar	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.80
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Ofengemüse	
Rindshohrücken, trocken gereift	45.20
mit grilliertem Ratatouille Gemüse, Café de Paris Butter und getrüffelter Polenta	

Dies und Das



Warme Küche

11.30 bis 17.00 Uhr

18.30 bis 21.00 Uhr

Lassen Sie sich Verwöhnen



21 Hotelzimmer

15 im Jugendstil eingerichtete

Hotelzimmer im Haupthaus,

im Chalet drei Suiten

und drei einzigartige Waldhäuser



Spa

Sauna, Sanarium, Dampfgrotte,
Sauna-Fass, Badewannengarten
und Whirlpool - Entspannung pur



Bankette

Verschieden Räumlichkeiten

bis zu 125 Personen.

Wir beraten Sie gerne



Seminare

Klausur, Tagung, Seminar sind Ihre
Ansprüche. Den Rest erledigen wir,
inklusive Rahmenprogramm.