



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. 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
Florian Koehler, Sous Chef & Team
Peter Triepel, Chef de Service & Team
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Menu Fisch

Ceviche von der Blausee Forelle

mit Limette, Koriander, Frühlingszwiebeln,
Avocadocreme serviert mit Toast



Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet

mit Basmatireis,
Safransauce und buntem Gemüse



Marinierte Beeren

mit Doppelrahm und frischer Minze

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

gemischte Blattsalate	9.80
mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Hausdressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 4.50
... mit Poulet Brust (kalt)	+ 4.50
erfrischende Gazpacho	11.00
mit Stangensellerie	
Rauchforellensuppe	18.50
mit gebratener Blausee Bio-Forelle	
Rindstatar	22.50
vom Schweizer Rind klassisch oder pikant, serviert mit Toast und Butter	
Ceviche vom Blausee Forelle	23.50
mit Limette, Koriander, Frühlingszwiebeln, Avocadocreme serviert mit Toast	

Fischgerichte vom Blausee

Ravioli von der geräucherten Blausee Bio-Forelle	31.00
Salbeibutter, Pinienkerne und Kirschtomaten	
Ceviche vom Blausee Forelle	38.00
mit Limette, Koriander, Frühlingszwiebeln, Avocadocreme serviert mit Toast	
Gebackene Blausee Bio-Forellen Knusperli	39.50
mit Tatarsauce, Bratkartoffeln und buntes Gemüse	
Blausee Bio-Forelle ganz – blau ODER gebraten	39.50
mit Mandelbutter, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	
Gebratene Blausee Bio-Forellenfilets	42.00
mit Mandelbutter, Kartoffelstampf und Rahmspinat	
Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	42.00
mit Basmatireis, Safransauce und buntem Gemüse	

Fleischgerichte

Rotes Poulet Curry 32.00

mit Peperoni und Basmatireis

Rindstatar 36.00

vom Schweizer Rind klassisch oder pikant,
serviert mit Toast und Butter

Kalbsgeschnetzeltes 39.00

mit Champignonrahmsauce,
Kartoffelstampf und buntem Gemüse

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen 27.00

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Vegane Oliven Gnocchi 30.00

mit nativem Olivenöl,
Lauchgemüse und gerösteten Kernen

Dies und Das



Warme Küche

11.30 bis 14.00 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, 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.