



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 & Lino Gut, Küchenleitung & Team
Peter Triepel, Chef de Service & Team
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Menu Fisch

Federkohlsalat

mit mariniertem Rotkraut,
gerösteten Kernen und Hokkaidokürbis
mit Vinaigrette von Steirischen Kürbiskernen



Grilliertes mariniertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet

mit Salsa Verde, Petersilienwurzelpüree
sowie Pak Choi und violetter Blumenkohl



Konfierte Zwetschgen

mit Amarettini und Marroni Sabayon

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

gemischte Blattsalate	10.40
mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Hausdressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 4.60
... mit Poulet Brust (kalt)	+ 4.60
Kürbiscremesuppe	11.40
mit gerösteten Kürbiskernen	
Federkohlsalat	13.80
mit mariniertem Rotkraut, gerösteten Kernen und Hokkaidokürbis mit Vinaigrette von Steirischen Kürbiskernen	
Randen Carpaccio	15.80
mit Feigensauce, Ziegenkäsepraline, und Wildkräutersalat	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+4.60
Rauchforellensuppe	18.50
mit gebratener Blausee Bio-Forelle	
Rindstatar	23.50
vom Schweizer Rind, klassisch oder pikant, serviert mit Toast und Butter	

Fischgerichte vom Blausee

Ravioli von der geräucherten Blausee Bio-Forelle	32.30
Salbeibutter, Pinienkerne und Kirschtomaten	
Knusperli von Blausee Bio-Forellen	40.80
mit Tatarsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	
Blausee Bio-Forelle ganz – blau ODER gebraten	41.60
mit Mandelbutter, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	
Gebratene Blausee Bio-Forellenfilets	44.00
mit Wasabi Dip, Einkorn-Risotto und buntem Gemüse	
Grilliertes mariniertes Bio-Lachsforellenfilet	44.00
mit Salsa Verde, Petersilienwurzelpüree sowie Pak Choi und violetter Blumenkohl	

Fleischgerichte

Rotes Poulet Curry 33.70

mit Peperoni und Basmatireis

Rindstatar 37.80

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

Kalbsgeschnetzeltes 41.00

mit Champignonrahmsauce,
Kartoffelstampf und buntes Gemüse

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen 28.50

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Vegane Maroni Gnocchi 31.70

mit nativem Olivenöl,
geröstetem Hokkaidokürbis und Pilzen

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.