



Speisekarte
Restaurant Blauser

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
Peter Zühlke & Küchenchef & Team
Peter Triepel, Chef de Service & Team
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Menu Fisch

Kürbis-Kokos Suppe

mit Ingwer und Zitronengras



Pochiertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet

mit Petersilienwurzelpüree,
Portulak und Beurre blanc



Apfelstrudel mal anders

mit Zimt Chiboust und Vanille Glace

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 gebratenen Pouletbruststreifen	+ 4.60
Kürbis-Kokos Suppe	11.40
mit Ingwer und Zitronengras	
Fenchelsalat	13.80
mit Granatapfel, rosa Pfeffer und Honigvinaigrette	
Gebeizte Blausee Bio-Lachsforelle	15.80
mit Belugalinsen, Orangenfilets und -creme	
Rauchforellensuppe	18.50
mit gebratener Blausee Bio-Forelle	
Bio - 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 geschmorte 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 Zitronensauce, Einkorn-Risotto und buntem Gemüse	
Pochiertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	44.00
mit Petersilienwurzelpüree, Portulak und Beurre blanc	

Fleischgerichte

Rotes Poulet Curry	33.70
mit Peperoni und Basmatireis	
Bio - Rindstatar	37.80
vom Schweizer Rind, klassisch oder pikant, serviert mit Toast und Butter	
Rumpsteak	38.40
mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Röstgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes	41.00
mit Champignonrahmsauce, Rösti und buntem Gemüse	

Vegetarische Gerichte

Älplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Veganer Strudel	31.70
gefüllt mit Wurzelgemüse serviert mit schwarzer Bohnen Creme	

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, 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.