



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

# Blausee Menu

---

## **Suppe vom gerösteten Blumenkohl**

mit Bärlauch-Emulsion und Haselnuss



## **Gebratenes Blausee Bio-Forellenfilet**

mit Bärlauch-Risotto, Pak Choi und Apfel



## **Schokoladenmousse**

mit Salted Caramel, Mandeln und Snickers-Glacé

**Menu pro Person CHF 65.00**

# Vorspeisen

---

<b>Bunter Blattsalat</b>	10.40
mit Blausee Dressing ... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 4.60
<b>Suppe vom gerösteten Blumenkohl</b>	11.40
mit Bärlauch-Emulsion und Haselnuss	
<b>Schweizer Büffel Burattina</b>	13.80
mit getrockneten Oliven, Balsamico und Dörrtomaten	
<b>Graved Blausee Bio-Lachsforelle</b>	15.80
mit Honig gebeizte, rohe Blausee Bio-Lachsforelle, Pommery Senf, Crème fraîche und Wildkräuter	
<b>Rauchforellensuppe</b>	18.50
mit Blausee Rauchforellen-Ravioli	
<b>Rindstatar</b>	23.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	

# Fischgerichte vom Blausee

---

<b>Ravioli von der geräucherten Blausee Bio-Forelle</b>	32.30
mit Forellenvelouté, geschmortem Fenchel und Safran	
<b>Knusperli von Blausee Bio-Forellen</b>	40.80
mit Tartarsauce, Cajun-Kartoffelecken und Ofengemüse	
<b>Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten</b>	41.60
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Ofengemüse	
<b>Im Pergament: Blausee Bio-Forellenfilet</b>	44.00
Bärlauch-Risotto, Pak Choi und Apfel	
<b>Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet</b>	44.00
mit Limetten-Crème fraîche, gebratener Polenta und geschmorter Gurke	

# Fleischgerichte

---

<b>Rotes Poulet Curry</b>	33.70
mit Peperoni, Champignons, roten Zwiebeln und Basmatireis	
<b>Rindstatar</b>	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
<b>Gebratenes Rindssteak</b>	38.40
mit Butterjus, Cajun-Kartoffelecken, wildem Brokkoli und konfierten Schalotten	
<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b>	41.00
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Ofengemüse	

# Vegetarische Gerichte

---

<b>Äplermagronen</b>	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
<b>Schwarzreis-Arancini</b>	31.70
mit Miso Sauce eingelegten Peperoni und konfierten Schalotten	

# 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.