



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

geräucherte Blausee Bio-Lachsforelle
mit Avocado, kandierter Zitrone und Tomatensalsa



Pochierte Blausee Bio-Forellenfiletrolle
mit Dijon- Senfsauce
Butterkartoffeln und Gemüsestreifen



Honig- Aprikosenparfait
mit Amarettini-Crunch & Vanille-Gel

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	10.40
mit Blausee Dressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 4.60
gratinierter Kandersteger Ziegenkäse	13.80
mit schwarzer Baumnuss und Melonenschalenrelish	
Ceviche von der Blausee Bio-Lachsforelle	15.80
mit Sellerie, Koriander, Fenchel und Granatapfel	
geräucherte Blausee Bio-Lachsforelle	15.80
mit Avocado, kandierter Zitrone und Tomatensalsa	
Rindstatar	23.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
Geeiste Honig-Gurkensuppe	11.40
mit Buttermilch, Forellen-Kaviar & Dillöl	
Rauchforellensuppe	18.50
mit Blausee Rauchforellen-Ravioli und Noilly Prat	

Fischgerichte vom Blausee

Ravioli von der geräucherten Blausee Bio-Forelle	32.30
mit Scamorza und Tomaten-Concassée	
Knusperli von der Blausee Bio-Forelle	40.80
mit Tartarsauce, Cajun-Kartoffelecken und Ofengemüse	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	41.60
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Ofengemüse	
Pochierte Blausee Bio-Forellenfiletrolle	44.00
mit Dijon- Senfsauce Butterkartoffeln und Gemüsestreifen	
Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	44.00
mit Pommes Dauphine, geräuchertem Knoblauch und sautiertem Mangold	

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel	29.70
mit BBQ-Dip Cajun-Kartoffelecken und Coleslaw Salat	
Geschmorte Ochsenbacke	34.20
mit Pinienkern-Gremolata Petersilienwurzelpüree und sautierten Saubohnen	
Rindstatar	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.00
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Ofengemüse	
Rinds-Entrecôte	43.20
mit Steinpilzjus, Rucola-Kartoffelstock und gebratenen Kräuterseitlingen	

Vegetarische Gerichte

Älplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Kartoffel und Rucola-Strudel	31.40
mit Petersilienwurzel und Kräuterseitlingen	

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.