



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

Blausee Menu

geräucherte Blausee Bio-Forelle

mit Peterlissalat, Kapern,
roter Zwiebel und Pumpernickel



Gebratene Blausee Bio-Forellenfilets

mit Fregola sarda
sautiertem Spinat und Dörrotomaten



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
Eclairs mit Auberginen	12.80
mit marinierten Pilzen, Schalotten-Confit und Auberginencaviar	
geräucherte Blausee Bio-Forelle	14.80
mit Peterlissalat, Kapern, roter Zwiebel und Pumpnickel	
Blausee Bio-Lachsforellen Tataki	16.80
mit Wasabi-Creme, Rotkraut-Ketchup und Schafskäse im Knuspermantel	
Rindstatar	23.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
Waldpilz-Consommé	13.40
mit Wurzelgemüse und Steinpilzravioli	
Rauchforellencrèmesuppe	18.50
mit pochierten Forellenklößen und Noilly Prat (mit Alkohol)	

Fischgerichte vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	32.30
mit Kürbisragout & Zitronenpfeffer	
Knusperli von der Blausee Bio-Forelle	40.80
mit Tartarsauce, Grenailles Kartoffeln und Ofengemüse	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	41.60
mit Meerrettichsauce, Grenailles Kartoffeln & Ofengemüse	
Gebratene Blausee Bio-Forellenfilets	44.00
mit Fregola sarda sautiertem Spinat und Dörrtomaten	

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Gerösteter Kürbis	31.40
mit Pilzen, Amarettini, Marroni, Federkohl und Kürbiscrème	

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel	29.70
mit Mojo rojo, Grenailles Kartoffeln und Caesars Salat	
Hirschpfeffer	32.30
mit Laugenknödel, Birne, Bohnen und Speck	
Rinds Short Ribs 24h Sous Vide gegart	34.20
mit Mojo rojo, grünen Bohnen, süssem Speck, und Curly Fries	
Rindstatar	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.00
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Ofengemüse	
Rindshalsstück rosa gebraten	43.20
mit gebratenen Pilzen, Kürbiscrème und Steckerübe	

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.