



**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  
Elke Hannweber, Chef de Service & Team  
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

# Blausee Menu

---

## **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kernen, Kernöl  
und geräucherter Blausee Bio-Forelle



## **Blausee Bio-Lachsforellenfilet Bordelaise**

mit bunter Randen-Kartoffel-Pfanne  
im Buttersud mit Zitronenthymian



## **Feigen-Marzipan Küchlein**

mit Zimtglace und gebrannten Mandeln

**Menu pro Person CHF 65.00**

# Vorspeisen

---

<b>Bunter Blattsalat</b>	10.40
mit Blausee Dressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 5.60
<b>Veganes Randen Carpaccio</b>	13.80
mit Randen-Falafel, La Cotta, Baumnusspesto und fermentiertem Knoblauch	
<b>geräucherte Blausee Bio-Forelle</b>	14.80
mit Meerrettichmousse, Estragonvinaigrette, und mariniertem Bierrettich	
<b>confierte Blausee Bio-Lachsforelle</b>	17.80
mit Gurkenkaltschale und Buttermilch, dazu Anisöl und Forellen-Kaviar	
<b>Rindstatar</b>	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
<b>Kürbiscremesuppe</b>	13.40
mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Kürbisragout	
<b>Blausee Rauchforellencrèmesuppe</b>	18.50
mit pochierten Forellenklossen und Noilly Prat (Alkohol)	

# Spezialitäten vom Blausee

---

<b>Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle</b>	32.30
mit sautierten Sojabohnen, Garam Masala und Pernod (Alkohol)	
<b>Knusperli von der Blausee Bio-Forelle</b>	40.80
mit Tartarsauce, Grenailles Kartoffeln und Ofengemüse	
<b>Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten</b>	41.60
mit Meerrettichsauce, Grenailles Kartoffeln und Ofengemüse	
<b>Gebratene Blausee Bio-Forellenfilets</b>	44.00
mit Kürbisrisotto, sautiertem Lauch, Kürbisecken und Vanille	

# Vegetarische Gerichte

---

<b>Älplermagronen</b>	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
<b>Steinpilzstrudel</b>	31.40
mit wildem Brokkoli, sautierten Pilzen und Pinienkern-Gremolata	

# Fleischgerichte

---

<b>Sous Vide garte Milchkalbsschulter</b>	33.30
mit Honig-Rüebli, Lavendel und Ziegenfrischkäse-Kartoffelstock	
<b>Ribelmais Pouletbrust</b>	36.60
mit gebackener Bramata, Pak Choi und Maiscreme	
<b>Rindstatar</b>	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Toast und Butter	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	41.80
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Ofengemüse	
<b>Rindsentrecôte</b>	45.20
mit Spitzmorchel-Jus, Kartoffelgratin und Schwarzwurzel	

# 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, Sauna-Fass, 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.