



Le Menu

Restaurant Blausee

Soyez le bienvenu

Nous désirons vous gâter dans une ambiance art déco unique avec nos délices de la cuisine et de la cave.

Dans notre cuisine, nous utilisons de nombreux produits des environs, notamment nos truites du Blausee provenant directement de nos étangs. En outre, nous utilisons généralement de la viande suisse et des produits de boulangerie suisses. Les écarts sont déclarés en conséquence.

Nous sommes fiers de nos plats composés de bons mets frais préparés avec beaucoup de savoir-faire pour que nos produits gardent leur saveur et leur qualité.

Si vous avez des allergies ou intolérance alimentaire s'il vous plait parlez avec notre service.

Vos hôtes

Lena & Janis Buergi

Peter Zühlke, chef de cuisine & Team

Elke Hannweber, chef de service & Team

Ute Richter, assistante de la direction & Team

Menu Poisson

Soupe mousseuse au cresson de fontaine

avec du chavignol râpé
et pain secoué maison



Filet de truite bio Blausee à la Grenobloise

avec de jeunes épinards en branches
et pommes de terre douces Hasselback



Crème Caramel

avec ananas brûlé
et croustillant d'amaretti

Menu par personne CHF 65.00

Les entrées

Salade verte colorée	10.40
avec vinaigrette Blausee	
... avec de la truite fumée bio Blausee	+ 5.60
Tartelette végétalienne aux racines de persil	13.80
à l'avoine, à la tomate séchée, au sésame et au moka	
Truite fumée bio Blausee	14.80
avec pourpier, crème d'ail des ours, gelée de safran et papier de fenouil	
Tartare de truite saumonée marinée	17.80
avec crème de truite fumée, agrumes, pomme et concombre	
Tartare de bœuf	25.50
Viande de bœuf crue classiquement marinée, piquant sur demande, servi avec toast et beurre	
Soupe mousseuse au cresson de fontaine	13.40
avec du chavignol râpé et pain secoué maison	
Crème de truite fumée	18.50
avec des rouleaux de truite fumée croustillants, Noilly Prat (alcool) et huile d'ail des ours	

Spécialités de Blausee

Ravioli de truite saumonée bio Blausee	32.30
avec sauce au citron et salicornes	
Beignets de truite bio Blausee	40.80
avec sauce tartare, pommes de terre Grenailles et légumes au four	
Truite bio Blausee entier – bleu OU rôti	41.60
avec sauce au raifort, pommes de terre Grenailles & légumes au four	
Filet de truite bio Blausee à la Grenobloise	44.00
avec de jeunes épinards en branches et pommes de terre douces Hasselback	
Filet de truite saumonée bio Blausee rôti	44.00
avec chicorée braisée, orange, gingembre et pommes de terre Vitelotte	

Plats Végétarien

Macaronis d'alpage	28.50
avec oignons grillés et compote de pommes	
Flan à l'ail des ours	31.40
avec du chou-fleur grillé, Noisettes et mousse de parmesan	

Plats Viandes

Epaule de veau cuite sous vide	33.30
avec carottes au miel, échalotes confites et Risoni-sotto	
Involtini de dinde du voisin	36.60
farcis à l'ail des ours, purée de carottes et dukkah courgettes grillées et pommes dauphine	
Tartare de bœuf	37.80
Viande de bœuf crue classiquement marinée, piquant sur demande, servi avec toast et beurre	
Emincé de veau	41.80
avec crème de champignons, Rösti et légumes	
Longe de boeuf, maturation à sec	45.20
avec ratatouille grillée Légumes, Beurre Café de Paris et polenta truffée	

Information du Blausee



Cuisine chaude

11h30 jusqu'au 17h00

18h30 jusqu'au 21h00

Laissez-nous vous gâter



21 chambres d'hôtel

Dans l'hôtel 15 aménagement dans le style Art Nouveau. Dans le chalet trois suites modernes et trois maisons forestières unique



Spa

Sauna, sanarium, grotte à vapeur, jardin de bain, fût de sauna et bain à remous - relaxation pure



Banquetes

Divers locaux jusqu'à 125 personnes. Nous sommes heureux de vous conseiller



Séminaire

Examen écrit, séminaire sont vos exigences. Nous faisons le reste, y compris le programme de soutien.