



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 sowie Schweizer Backwaren. 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

Geräucherte Blausee Bio-Lachsforelle

mit Avocadocreme, kandierter Zitrone
und Tomatenrelish



Pochierte Blausee Bio-Forelle

mit Dijon-Senfsauce,
Butterkartoffeln und Gemüsestreifen



Vanille-Joghurtmousse

mit frischen Beeren und Honig

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	10.40
mit Blausee Dressing ... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 5.60
Schweizer Burrata	15.80
mit bunten Tomaten, altem Balsamico und Pistazien-Karamell	
Ceviche von der Blausee Bio-Forelle	16.80
mit Sellerie, Koriander Fenchel und Granatapfel	
Geräucherte Blausee Bio-Lachsforelle	19.80
mit Avocadocreme, kandierter Zitrone und Tomatenrelish	
Rindstatar	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter	
Gazpacho Andaluz	11.40
kalte Andalusische Gemüsesuppe mit Auberginen-Crostini	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	18.50
mit Blausee Rauchforellen-Ravioli und Noilly Prat (Alkohol)	

Spezialitäten vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	32.30
mit geräuchertem Mozzarella und sautierten Frühlingszwiebeln	
Knusperli von der Blausee Forelle	40.80
mit Tartarsauce, Cajun-Kartoffelecken und Ofengemüse	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	41.60
mit geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln und Ofengemüse	
Pochierte Blausee Bio-Forelle	44.00
mit Dijon-Senfsauce, Butterkartoffeln und Gemüsestreifen	
Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	44.00
mit Venere Risotto, Pak Choi und Apfel	

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Vegane Arancini	31.40
gefüllt mit geräuchertem Tofu, mit wildem Brokkoli, Tomaten Chutney und Safransauce	

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel	31.20
mit BBQ-Dip Cajun-Kartoffelecken und Coleslaw Salat	
Sous Vide Tafelspitz	33.60
mit Bouillon Gemüse, Laugenknödel, Apfel-Meerrettich und Schnittlauchsauce	
Rindstatar	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.80
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Ofengemüse	
Chuck Flap vom Handselected Swiss Beef	48.20
mit Butterjus, Rucola-Sellerie Stock und gebratenen 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, Sauna-Fass, Badewannengarten und Whirlpool - Entspannung pur



Bankette

Verschieden Räumlichkeiten

bis zu 125 Personen.

Wir beraten Sie gerne



Seminare

Workshop, Retreat, Seminar sind Ihre Ansprüche. Den Rest erledigen wir, inklusive Rahmenprogramm.