



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 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
Nico Krükel & Stefan Jungo, Küchenchefs & Team
Elke Hannweber, Chef de Service & Team
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Blausee Menu

Ceviche von der Blausee Bio-Forelle
mit Schalotte, Limette, Koriander, Chili,
kandierter Zitrone, Wasabi-Mayo und Brot-Chip



Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise
mit Venere Reis, Blattspinat
und süss-sauren Datteltomaten



Karotten-Kuchen
mit hausgemachtem Joghurtglace
und karamellisierten Baumnüssen

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	10.40
mit Blausee Dressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 5.60
Roher Fenchelsalat	15.80
mit grünem Apfel, Himbeeren, Granatapfel und Himbeervinaigrette	
Geräucherte Blausee Bio-Forelle	21.60
mit Kräutersalat, Kaperncracker, Birnen Chutney, roter Zwiebel und Forellenkaviar	
Ceviche von der Blausee Bio-Forelle	23.90
mit Schalotte, Limette, Koriander, Chili, kandierter Zitrone, Wasabi-Mayo und Brot-Chip	
Tatar vom Walliser Eringer Rind	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter	
Kohlrabi-Birnen Suppe	13.40
mit Zwiebelcrumble und Schnittlauchöl	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	18.50
mit Blausee Bio-Lachsforellenravioli, Schnittlauchöl und Noilly Prat (Alkohol)	

Spezialitäten vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	32.30
mit Velouté, Scamorza, eingelegter Zwiebel und Zwiebel Crumble	
Knusperli von der Blausee Forelle	40.80
mit Tartarsauce, Cajun Wedges und Saisongemüse	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	41.60
mit geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	
Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet	44.00
mit Mascarpone-Polenta und glasierten Honig-Karotten	
Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise	44.00
mit Venere Reis, Blattspinat und süss-sauren Datteltomaten	

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Lauwarmer mariniertes Tofu	31.70
auf Quinoa, mit Gurke, Sesam, Soja, Frühlingszwiebeln und Wakamé	

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel mit BBQ-Dip, Cajun Wedges und Saisongemüse	31.20
Kalbs-Ossobuco mit Mascarpone-Polenta, glasierten Honig-Karotten, Butter-Schalotten und Pinienkern-Gremolata	39.10
Tatar vom Walliser Eringer Rind klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter	37.80
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	41.80
Swiss Grand Cru Rindsfilet mit Sellerie-Bärlauch Püree, Pommes Pont Neuf und grilliertem Gemüse	58.20

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.