



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

Nico Krükel & Stefan Jungo, chefs de cuisine & Team

Elke Hannweber, chef de service & Team

Ute Richter, assistante de la direction & Team

Menu Blausee

Ceviche de truite bio Blausee

avec échalote, citron vert, coriandre, piment,
citron confit, mayo wasabi et chips de pain



Filet de truite saumonée bio Blausee à la bordelaise

avec riz Venere, épinards en branches
et tomates dattes aigre-douces



Gâteau aux carottes

avec glace au yaourt maison
et noix caramélisées

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
Salade de fenouil crue	15.80
avec pomme verte, framboises, grenade et vinaigrette aux framboises	
Truite fumée bio Blausee	21.60
avec salade d'herbes, crackers aux câpres, chutney de poire, oignon rouge et caviar de truite	
Ceviche de truite bio Blausee	23.90
avec échalote, citron vert, coriandre, piment, citron confit, mayo wasabi et chips de pain	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	25.50
viande de bœuf crue marinée de manière classique, piquante sur demande, servie avec du pain gris et du beurre	
Soupe au chou-rave et aux poires	13.40
avec crumble d'oignons et huile de ciboulette	
Crème de truite fumée Blausee	18.50
avec des raviolis de truite saumonée bio Blausee, huile de ciboulette et Noilly Prat (alcool)	

Spécialités de Blausee

Ravioli de truite saumonée bio Blausee	32.30
avec velouté, scamorza, oignon mariné et crumble d'oignons	
Beignets de truite Blausee	40.80
avec sauce tartare, pommes de terre cajuns et légumes de saison	
Truite bio Blausee entier – bleu OU rôti	41.60
au beurre fondu, pommes de terre persillées et légumes de saison	
Filet de truite sauté bio Blausee	44.00
avec polenta au mascarpone, et carottes glacées au miel	
Filet de truite saumonée bio à la bordelaise	44.00
avec riz Venere, épinards en branches et tomates dattes aigre-douces	

Plats Végétarien

Macaronis d'alpage	28.50
avec oignons grillés et compote de pommes	
Tofu mariné tiède	31.70
sur quinoa, avec concombre, sésame, soja, oignons nouveaux et wakamé	

Plats Viandes

Ailes de poulet marinées avec dip BBQ pommes de terre cajuns et légumes de saison	31.20
Osso buco de veau avec polenta au mascarpone, carottes glacées au miel, échalotes au beurre et gremolata de pignons de pin	39.10
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais viande de bœuf crue marinée de manière classique, piquante sur demande, servie avec du pain gris et du beurre	37.80
Emincé de veau avec crème de champignons, Rösti et légumes de saison	41.80
Filet de bœuf grand cru suisse avec une purée de céleri et d'ail des ours, Pommes Pont Neuf et légumes grillés	58.20

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

Workshop, retreat, séminaire sont vos exigences. Nous faisons le reste, y compris le programme de soutien.