



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, wenden Sie
sich betreffend Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten
an unsere Servicemitarbeitenden. Bitte beachten Sie, dass in
unserer Küche mit Allergenen wie Gluten, Lactose und Nüssen
gekocht wird, daher können Spuren der Allergene
grundsätzlich vorhanden sein.

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, süss-sauren Datteltomaten
und Pernod-Schaum (Alkohol)



Brownie

mit Himbeer-Gel, weisser Schokoganache,
Himbeere-Krokant und getrockneten Himbeeren

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	10.40
mit Blausee Dressing, Croûtons und gerösteten Kernen	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+5.60
Roher Fenchelsalat	16.30
mit grünem Apfel, Himbeeren, Granatapfel und Himbeervinaigrette	
Schweizer Burrata	16.80
mit bunten Tomaten, altem Balsamico, Basilikumöl und Pistazien-Crunch	
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 Mixed Pickles, Senf Kaviar, Wachtelei, Graubrot und Butter	
Melonen Kaltschale	16.80
Mit Honig, Minze, Limette, Creme fraîche und eingelegter Melone	
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, Zwiebel Crumble und Pernod-Schaum (Alkohol)	
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, grilliertem Gemüse und Pernod-Schaum (Alkohol)	
Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise	44.00
mit Venere Reis, Blattspinat, süss-sauren Datteltomaten und Pernod-Schaum (Alkohol)	

Vegetarische Gerichte

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

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel	31.20
mit BBQ-Dip, Cajun Wedges und Saisongemüse	
Kalbs-Ossobuco	39.10
mit Mascarpone-Polenta, grilliertem Gemüse und Pinienkern-Gremolata	
Tatar vom Walliser Eringer Rind	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Mixed Pickles, Senf Kaviar, Wachtelei, Graubrot und Butter	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.80
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	
Schweizer Rindshohrücken	48.20
getrüffelt Sellerie-Püree, grilliertes Gemüse und Rosmarin Jus	

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.