



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

Geräucherte Bio Blausee Forelle

mit Kürbis-Chutney, Wildkräutersalat,
Forellenkaviar, eingelegtem Kürbis und Kapern-Brotpapier



Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise

mit Weissweinsteinrisotto, geschmortem Cicorino Rosso,
Orange, schwarzen Baumnüssen
und Pernod-Schaum (Alkohol)



Pastel de Nata

mit Joghurtglace

Menu pro Person CHF 65.00

Dips zum Brot

«Vor der Vorspeise»

Vor Ihrem Essen servieren wir Ihnen Brot. Darf es dazu noch etwas aus unserer Dip-Auswahl sein?

Kandertaler Kräuterquark	1.50
Hummus	1.50
Oliven	2.00
hausgemachtes Rauchforellenmousse	3.00
hausgemachte Forellenterrine	3.00

Suppen

Kürbiscremesuppe	15.50
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Kürbis-Chutney	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	19.50
mit Blausee Bio-Lachsforellenravioli, Schnittlauchöl und Noilly Prat (Alkohol)	

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	11.80
mit Blausee Dressing, Croûtons und gerösteten Kernen	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+5.60
Variation von der Rande	16.90
aus Salzgebackenen Randen mit La Cotta, Orange, Wildkräutersalat und karamellisierten Baumnüssen	
Geräucherte Bio Blausee Forelle	21.60
mit Kürbis-Chutney, Forellenkaviar, Wildkräutersalat, eingelegtem Kürbis und Kapern-Brotpapier	
Blausee Bio Lachsforellen Tataki	23.90
mit Rotkohlsalat, grünem Apfel Zitronen-Gel und Sesam-Praliné	
Tatar vom Walliser Eringer Rind	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Mixed Pickles, Senf Kaviar, Wachtelei, Graubrot und Butter	

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 Bio-Forelle	40.80
mit Tartarsauce, Cajun Wedges und Saisongemüse	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	41.80
mit geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	
Pochierte Roulade von der Blausee Bio Forelle	44.00
mit Palmkohl, Pastinakenpüree, Randen, Forellenkaviar und Limetten-Schaum	
Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise	44.00
mit Weissweinrisotto, geschmortem Cicorino Rosso, Orange, schwarzen Baumnüssen und Pernod-Schaum (Alkohol)	

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Kürbis-Pilz-Variation	30.40
mit Kürbispüree, Cajun-Kürbisecken, sautierten Herbstpilzen, schwarzen Baumnüssen und Steinpilzschaum	

Fleischgerichte

Marinierte Poulet Flügel	31.20
mit BBQ-Dip, Cajun Wedges und Saisongemüse	
Geschmorte Wildschweinbäckchen	39.10
mit Spätzle, Rotkohl, und pochierte Birne	
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 Kuhfilet	53.20
mit Pastinakenpüree, Cajun-Kürbisecken, geschmorter Zwiebel und 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.