



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. Veuillez noter que des allergènes tels que le gluten, le lactose et les fruits à coque sont en principe présents dans notre cuisine.

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

Truite fumée bio Blausee

avec chutney de courge, salade d'herbes sauvages,
caviar de truite, courge marinée et papier pain aux câpres



Filet de truite saumonée bio Blausee à la bordelaise

avec risotto au vin blanc, chicorée rouge braisée,
orange, noix noires
et mousse au Pernod (alcool)



Pastel de Nata

avec glace au yaourt

Menu par personne CHF 65.00

Trempettes pour le pain

« Avant l'entrée »

Avant votre repas, nous vous servons du pain.
Souhaitez-vous également choisir parmi notre
sélection de dips?

Fromage blanc aux herbes	1.50
Houmous	1.50
Olives	2.00
Mousse de truite fumée maison	3.00
Terrine de truite maison	3.00

Soupes

Crème de potiron	15.50
avec graines, huile et chutney au potiron	
Crème de truite fumée Blausee	19.50
avec des raviolis de truite saumonée bio Blausee, huile de ciboulette et Noilly Prat (alcool)	

Les entrées

Salade verte colorée	11.80
avec vinaigrette Blauser, croûtons, graines grillées ... avec de la truite fumée bio Blauser	+ 5.60
Variation de betteraves	16.90
cuites au sel avec La Cotta, orange, salade d'herbes sauvages et noix caramélisées	
Truite fumée bio Blauser	21.60
avec chutney de courge, salade d'herbes sauvages, caviar de truite, courge marinée et papier pain aux câpres	
Tataki de truite saumonée bio Blauser	23.90
avec salade de chou rouge, pomme verte gelée au citron et praliné au sésame	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	25.50
viande de bœuf crue classiquement marinée, piquante sur demande, avec des mixed pickles, caviar de moutarde, œuf de caille, pain gris, beurre	

Spécialités de Blausee

Ravioli de truite saumonée bio Blausee	32.30
avec velouté, scamorza, oignon mariné et crumble d'oignons et mousse de Pernod (alcool)	
Beignets de truite bio Blausee	40.80
avec sauce tartare, pommes de terre cajuns et légumes de saison	
Truite bio Blausee entier – bleu OU rôti	41.80
au beurre fondu, pommes de terre persillées et légumes de saison	
Roulade pochée de truite bio Blausee	44.00
avec chou palmiste, purée de panais, betteraves rouges, caviar de truite et mousse au citron vert	
Filet de truite saumonée bio à la bordelaise	44.00
avec risotto au vin blanc, cicorino rosso braisé, orange, noix noires et mousse au Pernod (alcool)	

Plats Végétarien

Macaronis d'alpage	28.50
avec oignons grillés et compote de pommes	
Variation de potiron et champignons	30.40
avec purée de courge, quartiers de courge cajun, champignons d'automne sautés, noix noires et mousse aux cèpes	

Plats Viandes

Ailes de poulet marinées	31.20
avec dip BBQ	
pommes de terre cajuns et légumes de saison	
Joues de sanglier braisées	39.10
accompagnées de spätzle, de chou rouge	
et de poires pochées	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	37.80
viande de bœuf crue classiquement marinée,	
piquante sur demande, avec des mixed pickles,	
caviar de moutarde, œuf de caille, pain gris, beurre	
Emincé de veau	41.80
avec crème de champignons,	
Rösti et légumes de saison	
Filet de bœuf suisse	53.20
avec purée de panais, morceaux de courge cajun,	
oignons braisés et jus	

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.