



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 locaux, notamment les truites du Blausee issues de notre élevage biologique. 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

Potage crémeux au panais
avec graines de tournesol grillées
et huile aux herbes



Filet de truite bio Blausee sauté
avec purée de carottes du Palatinat,
bettes colorées, ail rôti
et mousse au beurre de noix



Parfait aux graines de courge et à la vanille
avec génoise au chocolat
et graines de courge caramélisées

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

Potage crémeux au panais	15.50
avec graines de tournesol grillées et huile aux herbes	
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 Blausee, croûtons, graines grillées ... avec de la truite fumée bio Blausee	+ 5.60
Variation de betteraves	16.90
cuites au sel avec La Cotta, orange, salade d'herbes sauvages et noix caramélisées	
Truite bio fumée du lac Blausee	21.60
accompagnée d'une salade d'herbes sauvages, de caviar de truite, de citron confit, d'un chutney de poires et de crackers aux câpres	
Filet de truite bio Blausee confit	23.90
à l'huile aux herbes, poivre citronné, radis à la bière marinés, purée d'avocat, pourpier et pommes de terre en julienne	
Tartare de bœuf d'Hérens valaisan	25.50
viande de bœuf crue marinée de manière classique, épicée sur demande, servie avec un assortiment de cornichons, un œuf mariné, du Belper Knolle, de l'huile à la ciboulette, un œuf de caille et du pain gris.	

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 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 bio Blausee sauté	44.00
avec purée de carottes du Palatinat, bettes colorées, ail rôti et mousse au beurre de noix	

Plats Végétarien

Macaronis d'alpage	28.50
avec oignons grillés et compote de pommes	
Tofu de Frutigen en croûte croustillante	30.40
avec confit d'oignons rouges, purée de patates douces, poireaux braisés et radis à la bière marinés	

Plats Viandes

Ailes de poulet marinées	31.20
avec dip BBQ	
pommes de terre cajuns et légumes de saison	
Tafelspitz cuit sous vide	39.10
avec haricots verts, bacon caramélisé, pommes de terre bouillies, sauce au raifort et ciboulette	
Tartare de bœuf d'Hérens valaisan	37.80
viande de bœuf crue marinée de manière classique, épicée sur demande, servie avec un assortiment de cornichons, un œuf mariné, du Belper Knolle, de l'huile à la ciboulette, un œuf de caille et du pain gris.	
Emincé de veau	41.80
avec crème de champignons, Rösti et légumes de saison	
Filet de bœuf suisse	53.20
avec purée de panais, haricots verts, bacon caramélisé, poireaux braisés et sauce aux morilles	

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.