



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 die Blausee Forellen
aus unserer eigenen Bio-Zucht. 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, Laktose 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

Gurkenkaltschale

mit Dill-Öl, Senfkaviar, Mascarpone
und knusprigen Brotwürfeln



Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet

mit Pfälzer Rübli-Püree, buntem Mangold,
geröstetem Knoblauch und Nussbitterschaum



Brownie

mit salted Caramelglace,
Vanille-Gel und Pistazien-Crunch

Menu pro Person CHF 65.00

Dips zum Brot

«Vor der Vorspeise»

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

| | |
|-----------------------------------|------|
| Kandertaler Kräuterquark | 1.50 |
| Hummus | 1.50 |
| Butter | 1.50 |
| Olivenöl | 1.50 |
| hausgemachtes Rauchforellenmousse | 3.00 |
| hausgemachte Forellenterrine | 3.00 |

Suppen

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gurkenkaltschale | 15.50 |
| mit Dill-Öl, Senfkaviar, Mascarpone und knusprigen Brotwürfeln | |
| Blausee Rauchforellencrèmesuppe | 19.50 |
| mit Blausee Bio-Lachsforellentravioli, Schnittlauch-Öl und Noilly Prat (Alkohol) | |

Vorspeisen

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunter Blattsalat | 11.80 |
| mit Blausee Dressing, Croûtons und gerösteten Kernen ... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle | +5.60 |
| Karottentatar | 16.90 |
| mit Schalotten, Orange, Thymian, Kerbel, Schnittlauch-Öl, Belper Knolle und Pumpernickel | |
| Geräucherte Blausee Bio-Forelle | 21.60 |
| mit Kräutersalat, Zitronen-Vinaigrette Dill-Öl und Pumpernickel | |
| Forellen Mosaik | 23.90 |
| Forelle im Noriblatt mit Gurke, Radieschen, und Apfel-Kerbel-Espuma | |
| Rindstatar vom Walliser Eringer Rind | 25.50 |
| klassisch oder pikant mariniertes rohes Rindfleisch, serviert mit Mixed Pickles, gebeiztem Ei, Belper Knolle, Schnittlauch-Öl, Wachtelei und Mehrkorntoast | |

Spezialitäten vom Blausee

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle | 32.30 |
| mit Zitronen-Thymiansauce, gerösteten Pinienkernen und Nussbutter-Schaum | |
| Knusperli von der Blausee Bio-Forelle | 40.80 |
| mit Tartarsauce, Cajun Wedges und Saisongemüse | |
| Ganze gebratene Blausee Bio-Forelle | 41.80 |
| mit geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse | |
| Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet | 44.00 |
| mit Pfälzer Rüebli-Püree, buntem Mangold, geröstetem Knoblauch und Nussbutter-schaum | |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Älplermagronen | 28.50 |
| mit Röstzwiebeln und Apfelmus | |
| Frutiger Tofu im Knuspermantel | 30.40 |
| mit Erbsenpüree, Bundkarotten, Frühlingszwiebeln und eingelegtem Bierrettich | |

Fleischgerichte

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Marinierte Poulet Flügel mit BBQ-Dip, Cajun Wedges und Saisongemüse | 31.20 |
| Sous-vide gegarte Kalbsschulter mit Erbsenpüree, Bundkarotten, hausgemachten Pommes Pont Neuf und Rosmarin-Jus | 39.10 |
| Rindstatar vom Walliser Eringer Rind klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Mixed Pickles, gebeiztem Ei, Belper Knolle, Schnittlauchöl, Wachtelei und Mehrkorntoast | 37.80 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Rösti und Saisongemüse | 41.80 |
| Schweizer Rindsfilet mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen, Candy Bacon und Café de Paris Butter | 53.20 |

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.