



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

Soupe froide au concombre

avec l'huile d'aneth, caviar de moutarde,
mascarpone et croûtons croustillants



Filet de truite bio Blausee sauté

avec purée de carottes jaunes,
bettes colorées, ail rôti
et mousse au beurre de noix



Brownie

avec glace au caramel salé,
gelée à la vanille et croquant à la pistache

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
Beurre	1.50
Huile d'olive	1.50
Mousse de truite fumée maison	3.00
Terrine de truite maison	3.00

Soupes

Soupe froide au concombre	15.50
avec l'huile d'aneth, caviar de moutarde, mascarpone et croûtons croustillants	
Crème de truite fumée Blauser	19.50
avec des raviolis de truite saumonée bio Blauser, huile de ciboulette et Noilly Prat (alcool)	

Les entrées

Salade verte composée	11.80
avec vinaigrette Blausee, croûtons, graines grillées ... avec de la truite fumée bio Blausee	+ 5.60
Tartare de carottes	16.90
aux échalotes, à l'orange, au thym, au cerfeuil, à l'huile de ciboulette, au Belper Knolle et au pumpernickel	
Truite bio fumée du lac Blausee	21.60
d'une salade aux herbes, d'une vinaigrette au citron, d'huile à l'aneth et de pumpernickel	
Mosaïque de truite	23.90
truite sur feuille de nori, avec concombre, de radis et d'espuma à la pomme et au cerfeuil	
Tartare de bœuf d'Hérens valaisan	25.50
viande de bœuf crue marinée à la manière classique ou épicée, servie avec un assortiment de cornichons, un œuf mariné, du fromage Belper Knolle, de l'huile à la ciboulette, un œuf de caille et un toast aux céréales	

Spécialités de Blausee

Ravioli de truite saumonée bio Blausee	32.30
accompagné d'une sauce au citron et au thym, de pignons de pin grillés et d'une mousse au beurre de noix	
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	
Filet de truite bio Blausee sauté	44.00
avec purée de carottes jaunes, 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 de la purée de petits pois, des carottes en botte, des oignons nouveaux et du radis à la bière mariné	

Plats Viandes

Ailes de poulet marinées	31.20
avec dip BBQ pommes de terre cajuns et légumes de saison	
Steak d'épaule de veau cuite sous vide	39.10
accompagnée d'une purée de petits pois, de carottes en botte, de frites maison «Pont-Neuf» et d'un jus au romarin	
Tartare de bœuf d'Hérens valaisan	37.80
viande de bœuf crue marinée à la manière classique ou épicée, servie avec un assortiment de cornichons, un œuf mariné, du fromage Belper Knolle, de l'huile à la ciboulette, un œuf de caille et un toast aux céréales	
Emincé de veau Zurichoise	41.80
avec crème de champignons, Rösti et légumes de saison	
Filet de bœuf suisse	53.20
avec gratin de pommes de terre, haricots verts, lard caramélisé et beurre Café de Paris	

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.