



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. Zudem verwenden wir
in der Regel Schweizer Fisch, Fleisch sowie 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 Rüebli-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
Oliveöl	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-Lachsforellenravioli, 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 von der Forelle

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 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 Nussbutterschaum	

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

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.