



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 provenant de la région.

De plus, nous utilisons généralement du poisson, de la viande et des produits de boulangerie suisses.

Les exceptions sont indiquées 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 crémeuse au chou-fleur rôti

aux noisettes caramélisées
et à l'huile aux herbes



Filet de truite bio Blausee sauté

avec purée de carottes du Palatinat,
pak choï, pomme, graines de moutarde
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 crémeuse au chou-fleur rôti	15.50
aux noisettes caramélisées et à l'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 composée	11.80
avec vinaigrette Blausee, croûtons, graines grillées	
... avec de la truite fumée bio Blausee	+ 5.60
Carpaccio de betteraves	16.90
à base de betteraves cuites au sel, avec gel de	
pomme, mousse au raifort, noix noires,	
d'huile aux herbes et chips de pain	
Truite bio fumée Blausee	21.60
avec une salade de céleri, pomme verte,	
safran, noix noires et de l'huile d'aneth	
Ceviche de truites bio Blausee	23.90
au citron confit, piment,	
mayonnaise à la coriandre et pumpernickel	
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 truite

Ravioli de truite saumonée	32.30
avec sauce au citron et au thym, de pignons de pin grillés et 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 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 du Palatinat, pak choï, pomme, graines de moutarde 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 purée de panais, brocolis sauvages, amandes, chutney aux abricots et chanterelles marinées	

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
avec purée de panais, brocoli sauvage, amandes, frites maison « Pont-Neuf » et 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, chanterelles marinées, haricots verts, bacon 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.