



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Gerne servieren wir Ihnen auserlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller in stilvoller Atmosphäre.

In unserer Küche verwenden wir viele Produkte aus der Umgebung, insbesondere unsere Blausee Bio-Forellen direkt aus unseren Teichen. Zudem verwenden wir Schweizer Fleisch. 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, bitte wenden Sie sich betreffend Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten an unsere Servicemitarbeitenden.

Ihre Gastgeber

Lena Goosmann & Janis Buergi  
Florian Koehler, Sous Chef & Team  
Peter Triepel, Chef de Service & Team  
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

# Blausee Bio-Forellen

---

Der Blausee bietet eine ideale Lebensgrundlage für unsere Forellen: Dank bester Wasserqualität, einem langsamen Wachstum der Fische sowie unserer Zuchtphilosophie «Qualität vor Quantität» (jährliche Produktion ca. 80 Tonnen) sind die Blausee-Forellen ein hochwertiges und reines Naturprodukt

Das mineralreiche, saubere Bergquellwasser des Blausees ist von hervorragender Qualität und speist die Forellenzucht. Zu jeder Jahreszeit liegt die Wassertemperatur des Blausees konstant bei rund 8° C. Die Blausee-Forelle aus unserer alpinen Zucht gedeiht so im gleichen Tempo wie in der freien Wildbahn und bringt deshalb auch ein besonders festes und schmackhaftes Fleisch hervor.

Unsere Forellen halten somit auch stark Einzug auf unserer Speisekarte. Wir freuen uns, Ihnen die Blausee Forellen und Blausee Lachsforellen in verschiedenen Variationen präsentieren zu dürfen und wünschen einen guten Appetit!

## Aperitif

---

<b>Charme Brut IGT Rosé</b>	10 cl	8.90
Merlot V & D A. Delea SA		
<b>Classic Daiquiri</b>		11.50
Bacardi Rum, Limette, Zuckersirup		
<b>Negroni</b>		14.50
Gin, Campari, Antica Formula, Angostura		

# Blausee – Menu

---

## **Forelle – Meerrettich – Spargel**

geräucherte Blausee Bio-Forelle  
Joghurt-Meerrettich Sauce  
Erdbeer-Spargel-Salat

☺ ☺ ☺

## **erfrischende Gazpacho**

Stangensellerie  
Crostini  
Cashew-Frischkäse

☺ ☺ ☺

## **Erfrischung**

Erdbeersorbet mit Prosecco

☺ ☺ ☺

## **Rind – Risotto – Fenchel**

gebratenes Rindsfilet  
Madeira Jus  
Weissweinsrisotto  
in Safran konfiertes Fenchel

☺ ☺ ☺

## **Mascarpone – Rhabarber – Schokolade**

erfrischende Mascarpone Creme  
eingelegter Rhabarber  
Sorbet von der bolivianischen Hochplateau Schokolade

**4-Gang-Menu pro Person CHF 85.--**

**5-Gang-Menu pro Person CHF 95.--**

Bestellung bis 20:30 Uhr möglich

# Vorspeisen

---

<b>Blattsalat – Spargel – Radieschen</b>	14.--
gemischte Blattsalate mit Joghurt-Senfdressing Spargel und Radieschen Bärlauchcroûtons	
<b>Bauernweichkäse – Baumnuss – Feige</b>	15.--
in Panko gebackener Bauernweichkäse karamellierte Baumnüsse marinierte Feigen	
<b>Lachsforelle – Couscous – Aprikosen</b>	21.--
Blausee Bio-Lachsforellen Tatar Couscous getrocknete Aprikosen knusprige Kapern & Topinambur-Chips	
<b>Forelle – Meerrettich – Erdbeere</b>	23.--
geräucherte Blausee Bio-Forelle Joghurt-Meerrettich Sauce Erdbeer-Spargel-Salat	
<b>erfrischende Gazpacho</b>	13.--
Stangensellerie Crostini Cashew-Frischkäse	
<b>Rauchforellencremesuppe</b>	19.--
gebeizte Blausee Bio-Forelle Noilly Prat Forellenkaviar	

# Hauptgerichte

---

<b>Gemüse Taco</b>	29.--
Mais Taco sautierte Gemüsestreifen Cashewkern-Creme mit Kräutern	
<b>Gnocchi – Hafermilch - Lauch</b>	32.--
vegane Oliven Gnocchi Hafermilchsauce, Lauch Frühlingszwiebel	
<b>Poularde – Couscous – Spargel</b>	37.--
Maispoulardenbrust* Curry-Couscous Spargel Chili-Knoblauch Jus	
<b>Rind – Kartoffel – Gemüse</b>	38.--
geschmorter Rindsschulterspitz Pinot Noir Sauce Kartoffelstampf buntes Gemüse	
<b>Kalb – Kartoffel – Champignon</b>	42.--
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti buntes Gemüse	
<b>Rind – Risotto – Fenchel</b>	54.--
gebratenes Rindsfilet Madeira Jus Weissweinisotto in Safran konfierter Fenchel	

\*FR

# Hauptgerichte - vom Blausee

---

<b>Ravioli – Rauchforelle – Salbei</b>	29.--
Blausee Bio-Rauchforelle	
Salzeibutter	
Pinienkerne	
Kirschtomate	
<b>KLASSIKER – Forelle Blau ODER gebraten</b>	42.--
ganze Blausee Bio-Forelle	
Nussbutter	
Bratkartoffeln	
buntes Gemüse	
<b>Forellenfilet – Risotto – Gemüse</b>	44.--
gebratenes Blausee Bio-Forellenfilet	
Kerbel-Espuma	
Weissweinsrisotto	
buntes Gemüse	
<b>Lachsforellenfilet – Reis – Safran</b>	44.--
pochiertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	
Safran Sauce	
Venere Reis	
sautiertes Gemüse	

# Nachspeisen

---

<b>Käse Spezialitäten</b>	15.--
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot	
<b>Joghurt – Beeren – Mandel</b>	9.--
Joghurtmousse frische marinierte Beeren Mandelcrunch	
<b>Quinoa – Erdbeeren – Hafer</b>	11.--
Quinoa Pudding marinierte Erdbeeren Vanilleglace aus Hafermilch und Cashewkernen	
<b>Mascarpone – Rhabarber – Schokolade</b>	14.--
erfrischende Mascarpone Creme eingelegter Rhabarber Sorbet von der bolivianischen Hochplateau Schokolade	
<b>Geeistes aus der Patisserie</b>	6.--
hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel	

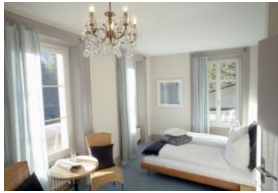
# Dies und Das

---



## Warme Küche

18.30 bis 21.00 Uhr  
Lassen Sie sich Verwöhnen



## 21 Hotelzimmer

15 individuell und im Jugendstil eingerichtete Hotelzimmer  
im Haupthaus, im Chalet drei moderne Suiten und drei  
einzigartige Waldhäuser



## Spa

Sauna, Sanarium, Dampfgrotte, Badewannengarten und  
Whirlpool - Entspannung pur



## Bankette

Verschieden Räumlichkeiten bis zu 125 Personen.  
Wir beraten Sie gerne



## Seminare

Klausur, Tagung, Seminar sind Ihre Ansprüche.  
Den Rest erledigen wir, inklusive Rahmenprogramm.