



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 & Janis Buergi

Florian Koehler & Lino Gut, Küchenleitung & Team

Peter Triepel, Chef de Service & Team

Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

# 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		

# Menu Blausee

---

## Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschmenu aus der Karte zusammen, und geniessen Sie vier oder fünf Gänge.

## Menu mit Fleisch und / oder Fisch

4-Gang-Menu pro Person CHF 79.--

5-Gang-Menu inkl. Käse pro Person CHF 89.--

## Menu komplett vegetarisch

4-Gang-Menu pro Person CHF 59.--

5-Gang-Menu inkl. Käse pro Person CHF 69.--

# Vorspeisen

---

<b>Nüsslisalat – Ei – Speck</b>	14.40
Nüsslisalat hausgemachtes French-Dressing Onsen Ei Speck- und Brotwürfel	
<b>Federkohl – Rotkohl – Hokkaido</b>	15.80
marinierter Federkohl Rotkohl & Hokkaidokürbis Vinaigrette von Steirischen Kürbiskernen getoastete Kerne	
<b>Rande – Ziegenkäse – Feigen</b>	17.80
Randen-Carpaccio gebackene Ziegenkäsepraline Wildkräutersalat Feigensauce	
<b>Blausee Trilogie</b>	24.60
Tartar von geräucherter Lachsforelle mit Honig-Dillsenf gebeizte Forelle mit Apfel-Meerrettich-Mousse im Tempura gebackenes Forellenfilet mit Wasabi Mayonnaise	
<b>Kürbiscremesuppe</b>	13.40
Kräuter Crostini Kürbiskerne Steirisches Kürbiskernöl	
<b>Rauchforellencremesuppe</b>	21.50
gebeizte Blausee Bio-Forelle Noilly Prat Forellenkaviar	

# Zwischengänge

---

<b>Zucchini – Feta – Wasserkresse</b>	13.40
Zucchini-Kaltschale Ayran-Joghurt & Feta Wasserkresse	
<b>Rauchforellencremesuppe</b>	21.50
gebeizte Blausee Bio-Forelle Noilly Prat Forellenkaviar	
<b>Gnocchi – Hokkaido – Pilze</b>	25.70
vegane Maroni Gnocchi natives Olivenöl Hokkaidokürbis sautierte Pilze	
<b>Ravioli – Rauchforelle – Salbei</b>	26.30
geräucherte Blausee Bio-Rauchforellenravioli Salbeibutter Pinienkerne	

# Hauptgerichte - vom Blausee

---

<b>Ravioli – Rauchforelle – Salbei</b>	34.30
geräucherte Blausee Bio-Rauchforellenravioli Salzeibutter Pinienkerne	
<b>KLASSIKER – Forelle Blau ODER gebraten</b>	43.60
ganze Blausee Bio-Forelle Mandelbutter Bratkartoffeln buntes Gemüse	
<b>Forellenfilet – Einkorn – Gemüse</b>	46.00
Im Tempura gebackenes Blausee Bio-Forellenfilet Wasabi Mayonnaise Einkorn-Risotto buntes Gemüse	
<b>Lachsforelle – Petersilienwurzel – Pak Choi</b>	46.00
Grilliertes mariniertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet Salsa verde Petersilienwurzelpüree Pak Choi Violetter Blumenkohl	

# Hauptgerichte

---

<b>Gemüse – Taco – Cashew</b>	31.40
Mais Taco Cashewkern-Creme mit Kräutern sautierte Gemüsestreifen	
<b>Gnocchi – Hokkaido – Pilze</b>	33.70
vegane Maroni Gnocchi natives Olivenöl Hokkaidokürbis sautierte Pilze	
<b>Kalb – Kartoffel – Champignon</b>	43.00
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti buntes Gemüse	
<b>Maispoularde – Kartoffel – Gemüse</b>	46.80
grillierte Maispoularde Sanddorn Jus Kartoffelstock mit Steirischem Kürbiskernöl buntes Gemüse	
<b>Hirsch* – Spätzli – Rotkohl</b>	48.40
Hirschpfeffer Spätzli Rotkohl Birne und Preiselbeeren	
<b>Rind – Pasta – Zucchini</b>	56.60
gebratenes Rindsfilet Portwein Jus Butter Tagliatelle grillierte Zucchini	

\*Herkunft: EU

# Nachspeisen

---

<b>Käse Spezialitäten</b>	16.50
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot	
<b>Joghurt – Zwetschgen – Mandel</b>	9.60
Joghurtmousse konfierte Zwetschgen & Sorbet Mandel-Crunch	
<b>Kürbis – Cashew – Hafer (Vegan)</b>	13.20
Hausgemachtes Granola eingemachter Kürbis Vanillecreme aus Hafermilch und Cashewkernen	
<b>Schokolade – Sanddorn – Weintrauben</b>	15.60
warmer Schokoladenkuchen (15 Minuten Backzeit) Sanddornsorbet eingelegte Weintrauben	
<b>Geeistes aus der Patisserie</b>	6.60
hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel	

# 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!

## Dies und Das

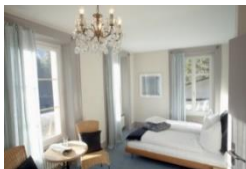
---



### Warme Küche

18.30 bis 20.30 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.