



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  
Peter Zühlke, Küchenchef & 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>Nüsslissalat – Ei – Speck</b>	14.40
Nüsslissalat	
French-Dressing	
Onsen Ei	
Speck- und Brotwürfel	
<b>Rande – Ziegenkäse – Feigen</b>	17.80
Randen-Carpaccio	
gebackene Ziegenkäsepraline	
Wildkräutersalat	
Feigensauce	
<b>Blausee Trilogie</b>	24.60
Sashimi von der geräucherter Lachsforelle mit Honig-Dill Senf	
gebeizte Forellenfilet mit Feigen Ingwer Chutney	
glasierte Lachsforelle mit Avocado creme	
<b>Kürbis-Kokos-Suppe</b>	13.40
Kräuter Crostini	
Ingwer	
Zitronengras	
<b>Rauchforellencremesuppe</b>	21.50
gebeizte Blausee Bio-Forelle	
Noilly Prat	
Forellenkaviar	

# Zwischengänge

---

<b>Kürbis-Kokos-Suppe</b>	13.40
Kräuter Crostini Ingwer Zitronengras	
<b>Rauchforellencremesuppe</b>	21.50
gebeizte Blausee Bio-Forelle Noilly Prat Forellenkaviar	
<b>Taglioini – Kürbis – Safran</b>	25.70
mit gerösteten Kürbisspalten gebratenen Pilzen nativem Olivenöl Safransauce	
<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 – Zitrone</b>	46.00
gebratenes Blausee Bio-Forellenfilet Zitronensauce Einkorn-Risotto buntes Gemüse	
<b>Lachsforelle – Petersilienwurzel – Portulak</b>	46.00
Pochierte Blausee Bio-Lachsforellenfilet Petersilienwurzelpüree Portulak Beurre blanc	

# Hauptgerichte

---

<b>Tagliolini – Kürbis – Safran</b>	31.40
gerösteten Kürbisspalten gebratenen Pilzen nativem Olivenöl Safransauce	
<b>Strudel – Wurzelgemüse – Vegan</b>	33.70
Strudel gefüllt mit Wurzelgemüse Creme aus schwarzen Bohnen	
<b>Rind – Kartoffel – Gemüse</b>	39.20
geschmorter Rindsschulterspitz Pinot Noir Sauce Tagliolini buntes Gemüse	
<b>Kalb – Kartoffel – Champignon</b>	43.00
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti buntes Gemüse	
<b>Ribelmaishuhn – Risotto – Gemüse</b>	48.40
Gegrillte Ribelmais Perlhuhnbrust Rotwein Venererisotto geröstetes Gemüse Portwein Jus	
<b>Filet – Kartoffeln – Kräuter</b>	56.60
Filet vom Schweizer Rind Jus Bratkartoffeln mit Röstgemüse	

# Nachspeisen

---

<b>Käse Spezialitäten</b>	16.50
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot	
<b>Crème brûlée – Kumquats – Tonkabohne</b>	9.60
Vanille Creme brûlée Tonkabohnen Glace Kumquat Kompotte	
<b>Apfel – Zimt – Vanille</b>	13.20
Apfelstrudel mal anders Zimt Chiboust hausgemachtes Vanilleeis aus Hafermilch und Cashewkernen	
<b>Schokolade – Sanddorn – Birne</b>	15.60
warmer Schokoladenkuchen (15 Minuten Backzeit) Sanddornsorbet karamellisierten Birnen	
<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 präsentiert zu dürfen und wünschen einen guten Appetit!

## Dies und Das

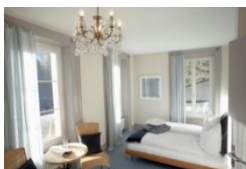
---



### 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.