



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 | 10.20 |
| Merlot<br>V & D A. Delea SA             |       |       |
| <b>Classic Daiquiri</b>                 |       | 11.50 |
| Bacardi Rum, Limette, Zuckersirup       |       |       |
| <b>Ingwerer Sprizz</b>                  |       | 12.50 |
| Ingwerer, Prosecco, Limette, Minze      |       |       |
| <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 65.--

5-Gang-Menu inkl. Käse pro Person CHF 75.--

# Vorspeisen

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gemischter Blattsalat</b>   | 14.40 |
| Blausee Dressing<br>Croûtons<br>geröstete Kerne  |       |
| <b>Weisse Tomaten Panna Cotta</b>  | 17.80 |
| Tomaten Panna Cotta<br>Vadouvanknusper<br>getrocknete Oliven                                   |       |
| <b>Vitello-Forello</b>   | 23.90 |
| Rosa Kalbsrücken<br>gebeizte Blausee Bio-Forelle<br>Kapern und saure Zwiebeln<br>Kräuteressenz |       |
| <b>Lachsforelle Mosaik</b>   | 24.60 |
| Blausee Bio-Lachsforellen Sashimi<br>Creme fraîche<br>Limette<br>hausgemachtes Knäckebrot      |       |
| <b>Klassisches Rindstatar</b>  | 25.50 |
| gebeiztes Eigelb<br>Creme fraîche<br>eingelegtes Gemüse  |       |
| <b>Blumenkohl Suppe</b>  | 13.40 |
| gerösteter Blumenkohl<br>Bärlauch-Emulsion<br>Haselnuss  |       |
| <b>Rauchforellencremesuppe</b>   | 21.50 |
| Blausee Rauchforellenravioli<br>Noilly Prat  |       |

# Zwischengänge

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Blumenkohl Suppe</b>  | 13.40 |
| gerösteter Blumenkohl<br>Bärlauch-Emulsion<br>Haselnuss          |       |
| <b>Rauchforellencremesuppe</b>                                   | 21.50 |
| Blausee Rauchforellenravioli<br>Noilly Prat                      |       |
| <b>Bio-Tagliatelle</b>   | 25.70 |
| legierter Sud<br>Burrata<br>Dörrtomate und sautierter Babyspinat |       |
| <b>Blausee Rauchforellenravioli</b>                              | 26.30 |
| Forellenvelouté<br>Safran<br>geschmorter Fenchel                 |       |

# Hauptgerichte - vom Blausee

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Blausee Rauchforellenravioli</b>  | 34.30 |
| Forellenvelouté<br>Safran<br>geschmorter Fenchel                                     |       |
| <b>Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten</b>                                | 43.60 |
| ganze Blausee Bio-Forelle<br>Petersilienkartoffeln<br>Meerrettichsauce<br>Ofengemüse |       |
| <b>Blausee Bio-Forellenfilet im Pergament</b>  | 46.00 |
| Bärlauch-Risotto<br>Pak Choi<br>Apfel  |       |
| <b>gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet</b>                                     | 46.00 |
| Limetten-Crème fraîche<br>gebratene Polenta<br>geschmorte Gurke                      |       |

# Hauptgerichte

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bio-Tagliatelle</b>   | 31.40 |
| legierter Sud<br>Burrata<br>Dörrtomate und sautierter Babyspinat                         |       |
| <b>Schwarzreis-Arancini</b>  | 33.70 |
| Miso-Sauce<br>eingelegte Peperoni<br>konfierte Schalotten                                |       |
| <b>Beef Brisket</b>  | 36.20 |
| 20h Sous Vide gegart<br>Waldpilzsud<br>sautierte Pilze<br>gratinierte Kartoffel          |       |
| <b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>   | 43.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes<br>Champignonrahmsauce<br>Rösti<br>Ofengemüse                        |       |
| <b>Schweizer Premium Schweinskotelett</b>  | 46.60 |
| mit Leinsamen gefüttert, trocken gereift<br>grüner Spargel<br>getrüffeltes Selleriestock |       |
| <b>Schweizer Black Angus premium Entrecôte</b>   | 56.60 |
| Trocken gereift<br>wilder Brokkoli<br>Morchel-Kartoffel-Krapfen<br>Café-de-Paris-Butter  |       |

# Nachspeisen

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Käse Spezialitäten</b>  | 16.50 |
| von der Sennerei Kandersteg<br>mit Früchtebrot                   |       |
| <b>Joghurtparfait</b>  | 9.60  |
| Vanille<br>Honig<br>Aprikosen                                    |       |
| <b>Maracuja Mille-Feuille</b>                                    | 13.20 |
| Schokoladenerde<br>Passionsfruchtgelee<br>geeiste Passionsfrucht |       |
| <b>Schokoladenmousse</b>   | 15.60 |
| Salted Caramel<br>Mandeln<br>Snickers-Glacé                      |       |
| <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.