



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 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 Croûtons geröstete Kerne	
<b>gratinierter Kandersteger Ziegenkäse</b>	17.80
Schwarze Baumnuss Melonenschalenrelish	
<b>Gezupfter Ochschwanz</b>	23.90
eingelegte Radieschen Rahmgurke Vadouvan	
<b>Blausee Bio-Lachsforellen Ceviche</b>	24.60
Granatapfel Sellerie Fenchel Koriander	
<b>Rindstatar vom Walliser Eringer Rind</b>	25.50
Rauchige Crème fraîche Senf-Kugeln saure Zwiebeln	
<b>Geeiste Gurkensuppe</b>	13.40
Forellen-Kaviar Dillöl Speck-Espuma	
<b>Blausee Rauchforellencremesuppe</b>	21.50
Blausee Rauchforellenravioli Noilly Prat	

# Zwischengänge

---

<b>Geeiste Gurkensuppe</b>	13.40
Forellen-Kaviar	
Dillöl	
Speck-Espuma	
<b>Rauchforellencremesuppe</b>	21.50
Blausee Rauchforellenravioli	
Noilly Prat	
<b>Mediterrane Cannelloni</b>	25.70
Blattspinat	
Parmesan	
konfierte Zwiebeln	
<b>Blausee Rauchforellenravioli</b>	26.30
Scamorza	
Tomaten-Concassée	

# Hauptgerichte - vom Blausee

---

<b>Blausee Rauchforellenravioli</b>	34.30
Scamorza Tomaten-Concassée	
<b>Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten</b>	43.60
ganze Blausee Bio-Forelle Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Ofengemüse	
<b>Pochiertes Blausee Bio-Forellenfilet</b>	46.00
Dijon Senfsauce Butterkartoffel Gemüestreifen	
<b>Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet</b>	46.00
Pommes Dauphine sautierter Mangold geräucherter Knoblauch	

# Hauptgerichte

---

<b>Mediterrane Cannelloni</b>	31.40
Blattspinat Parmesan konfierte Zwiebeln	
<b>Sommerstrudel</b>	33.70
Kartoffel und Rucola Petersilienwurzel Kräuterseitling	
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	36.20
Sautierte Saubohnen Pinienkern-Gremolata Petersilienwurzelpüree	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	43.00
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti Ofengemüse	
<b>Involtini von der Putenbrust</b>	46.60
Vom Bauer nebenan, Sous Vide gegart Romesco Sauce Bramata karamellierte Karotten	
<b>Rindsfilet</b>	64.30
Kräuterseitling Rucola-Kartoffelstock Steinpilzjus	

# Nachspeisen

---

<b>Käse Spezialitäten</b>	16.50
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot	
<b>Vanille-Kürbiskern Parfait</b>	9.60
Kürbiskernöl Ingwer Zwetschge	
<b>Panna Cotta aus weißem Kaffee</b>	13.20
Schokoladen Sponge-Cake Himbeere Nugat-Eiskonfekt	
<b>Dunkle Schokoladentarte</b>	15.60
Beeren Meringue Tamarindenglace	
<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.