



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

Charme Brut IGT Rosé	10 cl	10.20
Merlot V & D A. Delea SA		
Classic Daiquiri		12.50
Bacardi Rum, Limette, Zuckersirup		
Ingwerer Sprizz		12.50
Ingwerer, Prosecco, Limette, Minze		
Negroni		14.50
Gin, Campari, Antica Formula, Angostura		
Moscow Mule		14.50
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Pfeffer		

Menu Blausee

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

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

Menu mit Fleisch und / oder Fisch

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

Menu komplett vegetarisch

4-Gang-Menu pro Person CHF 65.--

Bestellung bis 20.30 Uhr möglich

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	13.40
Blausee Dressing Croûtons geröstete Kerne	
Eclairs mit Auberginen	15.80
marinierte Pilze Schalotten-Confit Auberginencaviar	
geräucherte Blausee Bio-Forelle	17.80
Peterlissalat Kapern roter Zwiebel und Pumpernickel	
Blausee Bio-Lachsforellen Tataki	19.80
Wasabi-Creme Rotkraut-Ketchup Schafskäse im Knuspermantel	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	26.50
Gewürzgurkenrelish Kartoffelchips Kapern	
Waldpilz-Consommé	16.40
Wurzelgemüse Steinpilzravioli	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
pochierte Forellenkösse Noilly Prat (mit Alkohol)	

Zwischengänge

Waldpilz-Consommé	16.40
Wurzelgemüse Steinpilzravioli	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
pochierte Forellenklösse Noilly Prat (mit Alkohol)	
Gerösteter Kürbis	26.70
sautierte Pilze Marroni und Amarettini Federkohl	
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	27.30
Kürbisragout Zitronenpfeffer	

Hauptgerichte - vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	35.30
Kürbisragout Zitronenpfeffer	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	44.60
ganze Blausee Bio-Forelle Meerrettichsauce Grenailles Kartoffeln Ofengemüse	
Gebratenes Blausee Bio-Forellenfilet	47.00
Fregola sarda sautierter Spinat Dörrtomate	

Hauptgerichte

Gerösteter Kürbis	33.40
sautierte Pilze Marroni und Amarettini Federkohl	
Steinpilzravioli	34.80
Salbeischaum Parmesan Portweinzwiebel	
Zweierlei Wildfasan*	37.60
Rosa gebratene Brust und in Riesling geschmorte Keule Portwein-Perlzwiebel Gnocchi mit grünem Pfeffer karamellierte Schwarzwurzel	
Rehshlegel	38.20
Rosa gebraten Rosenkohlblätter glacierte Trauben und Steckrübe	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.00
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti Ofengemüse	
Swiss Black Angus Onglet - medium serviert	48.30
Sautierte Pilze Kürbiscreme Marroni	

*Herkunft: Frankreich

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	17.50
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot	
Apfel-Mandel Scheiterhaufen	9.90
Zimt-Meringue Vanilleglace	
Honig-Aprikosen Parfait	14.50
Amarettini-Crunch Vanille-Gel	
Nougat Kuppel	16.60
Knusperboden Karamellisierte Birne	
Geeistes aus der Patisserie	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!

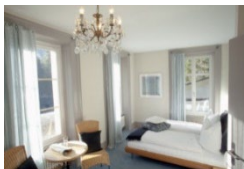
Dies und Das



Warme Küche

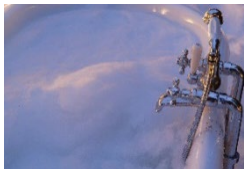
18.30 bis 20.30 Uhr

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
Saunafass 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.