



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 und Schweizer Backwaren. 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
Elke Hannweber, 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		
Negroni		14.50
Gin, Campari, Antica Formula, Angostura		
White Port Tonic		14.50
Sandeman Fine White Porto, Tonic		
Vertschi	10 cl	8.50
Alkoholfreier Weisswein		
Virgin Gin und Tonic		12.50
Tanqueray Alkoholfrei, Tonic		

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 79.00

Menu komplett vegetarisch

4-Gang-Menu pro Person CHF 65.00

Bestellung bis 20.30 Uhr möglich

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	13.40
Blausee Dressing Croûtons geröstete Kerne und Parmesanring	
Veganes Petersilienwurzel Törtli	15.80
Hafer Dörrotomate Sesam und Mokka	
Geräucherte Blausee Bio-Forelle	16.80
Portulak Bärlauchcreme Safrangelee und Fenchelpapier	
Tatar von der gebeizten Blausee Bio-Lachsforelle	19.80
Rauchforellencreme Zitrusfrucht Apfel und Gurke	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Dijon Senf Kapernäpfel gebeiztes Eigelb und gebackener Rauchknoblauch	
Brunnenkresse-Schaumsuppe	15.40
gehobelter Chavignol hausgemachtes Schüttelbrot	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
knusprige Rauchforellenröllchen Noilly Prat (Alkohol) und Bärlauchöl	

Zwischengänge

Brunnenkresse-Schaumsuppe	15.40
gehobelter Chavignol hausgemachtes Schüttelbrot	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
knusprige Rauchforellentrüffelchen Noilly Prat (Alkohol) und Bärlauchöl	
Schwarze Tagliatelle	26.70
Zwiebel-Thymiansauce halbgetrocknete Datteltomate grillierte Zucchini, Spinat und Lauch	
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	27.30
Zitronensauce Salicornes	

Hauptgerichte - vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	35.30
Zitronensauce	
Salicornes	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	44.60
Meerrettichsauce	
Grenailles Kartoffeln	
Ofengemüse	
Blausee Bio-Forellenfilet Grenobler Art	47.00
Babyspinat	
Hasselback-Süßkartoffeln	
Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	47.00
Chicorée	
Ingwer und Orange	
Vitelotte Kartoffeln	

Hauptgerichte

Bärlauchflan	34.40
gerösteter Blumenkohl Haselnuss und Parmesanschaum	
Schwarze Tagliatelle	34.70
Zwiebel-Thymiansauce halbgetrocknete Datteltomate grillierte Zucchini, Spinat und Lauch	
Involtini von Nachbar`s Truten	39.60
Bärlauchfüllung Karotten-Dukkah Püree grillierte Zucchini Pommes Dauphine	
Sous Vide gegarte Kalbschulter	38.20
Honig-Rüebli confierte Schalotten Risoni-Sotto	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Ofengemüse	
Handselected Swiss Rindsfilet, trocken gereift	56.00
grilliertes Ratatouille Gemüse Café de Paris Butter Trüffel-Polenta	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Fruchtbrot, Tessiner Feigensenf und Apfelchutney	
Crème Caramel	9.90
gebrannte Ananas Amaretti-Crunch	
Geeiste Schokoladen Ganache	16.50
Pistazien Sponge Cake Eierlikör Espuma	
Cheesecake Tarte	13.60
Brandy Snap`s Rhabarber Glace	
Glace und Sorbet	5.00
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. 60 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, Sauna-Fass, 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.