



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	14.40
Blausee Dressing Croûtons geröstete Kerne und Parmesan cracker	
Schweizer Burrata	17.80
bunte Tomaten alter Balsamico Pistazien-Karamell	
Ceviche von der Blausee Bio-Forelle	23.60
Granatapfel Sellerie Fenchel und Koriander	
Geräucherte Blausee Bio-Lachsforelle	25.90
Avocado creme kandierte Zitrone Tomaten relish	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles Senf-Kaviar Confit von roten Zwiebeln	
Gazpacho Andaluz	15.40
kalte Andalusische Gemüsesuppe Auberginen-Crostini	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Blausee Rauchforellenravioli Noilly Prat (Alkohol)	

Zwischengänge

Gazpacho Andaluz	15.40
kalte Andalusische Gemüsesuppe Auberginen-Crostini	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Blausee Rauchforellenravioli Noilly Prat (Alkohol)	
Vegane Arancini	26.70
gefüllt mit geräuchertem Tofu wilder Brokkoli Tomaten Chutney & Safransauce	
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	27.30
geräucherter Mozzarella sautierte Frühlingszwiebeln	

Hauptgerichte - vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	35.30
geräucherter Mozzarella sautierte Frühlingszwiebeln	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	44.60
geschmolzene Butter Petersilienkartoffeln Ofengemüse	
Pochierte Blausee Bio-Forellenröllchen	47.00
Dijon-Senfsauce Butterkartoffeln Gemüsestreifen	
Gebratenes Blausee Bio-Lachsforellenfilet	47.00
Venere Risotto Pak Choi Apfel	

Hauptgerichte

Vegane Arancini	34.70
gefüllt mit geräuchertem Tofu wilder Brokkoli Tomaten Chutney & Safransauce	
Schwarze Tagliatelle	32.40
Zwiebel-Thymiansauce halbgetrocknete Datteltomaten grillierte Zucchetti, Spinat und Lauch	
Sous Vide Tafelspitz	36.60
Bouillon Gemüse Laugenknödel Apfel-Meerrettich Schnittlauchsauce	
Poulet Supreme	42.10
Tessiner Risotto sautierte Frühlingszwiebeln Estragon-Jus	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Ofengemüse	
Chuk Flap vom Handselected Swiss Beef	51.20
Rucola-Sellerie Stock Kräuterseitlinge Butterjus	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Fruchtebrot, Tessiner Feigensenf und Apfelchutney	
Joghurtmousse	9.90
frische Beeren Vanille Honig	
Pastel de Nata	13.50
schwarze Sesam Glace karamellierte Banane	
Himbeerparfait	15.60
Haselnuss Bisquit Rosmarin Zitronenverbene	
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 präsentieren zu dürfen und wünschen einen guten Appetit!

Dies und Das



Warme Küche

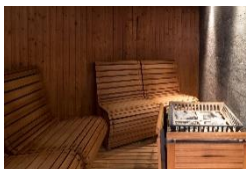
18.30 bis 20.30 Uhr

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, Sauna-Fass, Badewannengarten Saunafass und Whirlpool - Entspannung pur



Bankette

Verschieden Räumlichkeiten bis zu 125 Personen.
Wir beraten Sie gerne



Seminare

Workshop, Retreat, Seminar sind Ihre Ansprüche.
Den Rest erledigen wir, inklusive Rahmenprogramm.