



Bienvenue au Blausee

Nous désirons vous gâter dans une ambiance art déco unique avec nos délices de la cuisine et de la cave. Vous trouverez sur notre carte des plats et des menus pour un dîner inoubliable. Offrez-vous ce plaisir exquis.

Dans notre cuisine, nous utilisons de nombreux produits des environs, notamment nos truites bio du Blausee provenant directement de nos étangs. Nous utilisons en outre de la viande et des produits de boulangerie suisses. Les écarts sont déclarés en conséquence.

Nous sommes fiers de nos plats composés de bons mets frais préparés avec beaucoup de savoir-faire pour que nos produits gardent leur saveur et leur qualité. Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, s'il vous plait parler avec notre service-équipe. Veuillez noter que des allergènes tels que le gluten, le lactose et les fruits à coque sont en principe présents dans notre cuisine.

Vos hôtes

Lena & Janis Buergi

Nico Krükel & Stefan Jungo, Chefs de cuisine & Team

Elke Hannweber, Chef de service & Team

Ute Richter, Assistante de la direction & Team

Apéritif

Charme Brut IGT Rosé	10 cl	11.20
Chardonnay, Pinot Noir V & D A. Delea SA		
Old Fashioned		15.50
Whisky, Sirop de sucre, Angostura		
Aperol Spritz		14.50
Aperol, Prosecco, soda		
Blausee Ingwer-Zotti		13.50
Ramazotti Amaro, Ginger Beer		
¡H! BARCELONA Brut	10 cl	10.20
Cava sans alcool		
Virgin Gin & Tonic		14.50
Siegfried sans alcool, Tonic		

Menu Blausee

Laissez-nous vous gâter !

Composez vous-même le menu de votre choix à partir de la carte, et savourez quatre plats.

Menu avec viande et / ou poisson

Menu à 4 plats par personne CHF 79.00

Menu entièrement végétarien

Menu à 4 plats par personne CHF 65.00

Commande possible jusqu'à 20h30

Les entrées

Salade verte mélangée	12.40
Vinaigrette du Blausee Croûtons Graines grillées	
Salade de fenouil cru	17.80
Pomme verte Framboises et grenade Vinaigrette aux framboises	
Burrata suisse	18.80
Tomates multicolores Vieux vinaigre balsamique Huile de basilic et croustillant de pistaches	
Ceviche de truite bio Blausee	25.90
Echalote, citron vert, coriandre et piment, Citron confit, mayo wasabi et chips de pain	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	27.50
Cornichons mixtes Caviar à la moutarde Oeuf de caille et pain gris	
Coupe froide au melon	16.80
Miel, menthe et citron vert Crème fraîche Melon mariné	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis de truite saumonée bio Blausee Huile de ciboulette, Noilly Prat (alcool)	

Le relevé

Coupe froide au melon	16.80
Miel, menthe et citron vert Crème fraîche Melon mariné	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis de truite saumonée bio Blausee Huile de ciboulette, Noilly Prat (alcool)	
Tofu mariné tiède	26.70
Quinoa Concombre, sésame et soja Oignons de printemps et wakame	
Raviolis de truite saumonée bio Blausee	27.30
Velouté et scamorza Oignon mariné et crumble d'oignons Mousse de Pernod (alcool)	

Spécialités de truites Blausee

Raviolis de truite saumonée bio Blausee	35.30
Velouté et scamorza Oignon mariné et crumble d'oignons Mousse de Pernod (alcool)	
Truite entière bio Blausee - bleue OU grillée	44.80
Beurre fondu Pommes de terre au persil Légumes de saison	
Filet de truite sauté bio Blausee	47.00
Polenta au mascarpone Légumes grillés Mousse de Pernod (alcool)	
Filet de truite saumonée bio Blausee à la bordelaise	47.00
Riz Venere Feuilles d'épinards Tomates dattes aigre-douces Mousse de Pernod (alcool)	

Les plats principaux

Tofu mariné tiède	34.70
Quinoa Concombre, sésame et soja Oignons de printemps et wakame	
Arancini au safran farcis à la scamorza	32.40
Brocoli sauvage Amandes grillées et chutney de tomates Huile de basilic et mousse de tomates blanches	
Dinde Involtini du Gygerhof, Kandergrund	36.60
Duxelle de champignons à la truffe noire et au fromage frais Riz de Venere Légumes grillés	
Osso buco de veau	42.10
Polenta au mascarpone Légumes grillés Gremolata aux pignons	
Émincé de veau à la zurichoise	44.80
Crème aux champignons Roesti Légumes de saison	
Longe de bœuf suisse	51.20
Purée de céleri à la truffe Légumes grillés et jus au romarin	

Dessert

Spécialités de fromage	21.30
De la fromagerie à Kandersteg Pain aux fruites, moutarde aux figues du Tessin Chutney de poires	
Parfait au romarin et aux abricots	16.30
Crumble au chocolat Gel à la vanille	
Brownie	16.70
Gelée de framboise Ganache au chocolat blanc Croquant aux framboises et framboises séchées	
Tartelette végétalienne au quinoa	15.60
Gelée de cerise et gelée de coco Sorbet à la mandarine	
Glacées de notre pâtisserie	5.00
Glaces et sorbets, prix par boule	

Blausee truites Bio

Le Blausee offre un espace de vie idéal pour nos truites: La qualité exceptionnelle de l'eau, la lente croissance des poissons ainsi que notre devise, «la qualité avant la quantité», font des truites du Blausee un produit naturel de choix.

L'eau du Blausee, propre et riche en minéraux, est d'une qualité exceptionnelle pour l'élevage de truites. Été comme hiver, le lac à une température constante d'environ 8°C. Nos truites bio se développent ainsi au même rythme que si elles vivaient en milieu sauvage, d'où leur chair particulièrement ferme et savoureuse.

Nos truites tiennent ainsi grandement collection sur notre menu. Nous sommes heureux d'offrir la truite Blausee et truite saumonée dans différentes variantes présentées mai et souhaitons un bon appétit!

Nous vous proposons...



Cuisine chaude

18h30 jusqu'au 21h00

Laissez-vous dorloter



21 chambres d'hôtel

Dans le bâtiment principal 15 aménagement individuel dans le style Art Nouveau. Dans le chalet sont trois suites modernes. Et trois maisons forestières très spéciales



Spa

Sauna, sanarium, grotte à vapeur, jardin de bain, Fût de sauna et jacuzzi - Relaxation pure



Banquets

Pour vos événements spéciaux, nos salles peuvent recevoir jusqu'à 125 personnes.

Nous sommes heureux de vous conseiller



Events

Vous vous occupez de votre séminaire, workshop, retreat. Nous réglons le reste, y compris un programme d'activités, si vous le souhaitez.