



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, wenden Sie sich betreffend Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten an unsere Servicemitarbeitenden. Bitte beachten Sie, dass in unserer Küche mit Allergenen wie Gluten, Lactose und Nüssen gekocht wird, daher können Spuren der Allergene grundsätzlich vorhanden sein.

Ihre Gastgeber
Lena & Janis Buergi
Nico Krükel & Stefan Jungo, Küchenchefs & Team
Elke Hannweber, Chef de Service & Team
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Aperitif

Charme Brut IGT Rosé	10 cl	11.20
Merlot V & D A. Delea SA		
Old Fashioned		15.50
Whisky, Zuckersirup, Angostura		
Limoncello Spritz		14.50
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser		
Blausee Ingwer-Zotti		13.50
Ramazotti Amaro, Ginger Beer		
¡H! BARCELONA Brut	10 cl	10.20
Alkoholfreier Cava		
Virgin Gin & Tonic		15.50
Siegfried 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

4-Gang-Menu pro Person CHF 79.00

Bestellung bis 20.30 Uhr möglich

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	13.80
Blausee Dressing Croûtons Geröstete Kerne	
Variation von der Rande	18.90
Aus salzgebackenen Randen La Cotta, Orange und Wildkräutersalat Karamellisierte Baumnüsse	
Geräucherte Bio Blausee Forelle	23.60
Kürbis-Chutney und Forellenkaviar Wildkräutersalat, eingelegter Kürbis Kapern-Brotpapier	
Blausee Bio-Lachsforellen Tataki	25.90
Rotkohlsalat Grüner Apfel Zitronen-Gel und Sesam-Praliné	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles Senf-Kaviar Wachtelei und Graubrot	
Kürbiscremesuppe	17.50
Kürbiskerne Kürbiskernöl Kürbis-Chutney	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauchöl, Noilly Prat	

Zwischengänge

Kürbiscremesuppe	17.50
Kürbiskerne Kürbiskernöl Kürbis-Chutney	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauchöl, Noilly Prat	
Kürbis-Pilz-Variation	24.40
Kürbispüree und Cajun-Kürbisecken Sautierte Herbstpilze, schwarze Baumnüsse Steinpilzschaum	
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	27.30
Velouté und Scamorza Eingelegte Zwiebel und Zwiebel-Crumble Pernod Schaum	

Hauptgerichte - vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	35.30
Velouté und Scamorza Eingelegte Zwiebel und Zwiebel-Crumble Pernod-Schaum	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	44.80
Geschmolzene Butter Petersilienkartoffeln Saisongemüse	
Pochierte Roulade von der Blausee Bio-Forelle	47.00
Palmkohl Pastinakenpüree und Rande Forellenkaviar und Limetten-Schaum	
Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise	47.00
Weisswein Risotto Geschmorter Cicerino rosso Orange und schwarze Baumnüsse Pernod-Schaum	

Hauptgerichte

Kürbis-Pilz-Variation	32.40
Kürbispüree und Cajun-Kürbisecken Sautierte Herbstpilze, schwarze Baumnüsse Steinpilzschaum	
Süsskartoffel Gnocchi	34.70
Geschmorte Schalotte Wilder Brokkoli Schnittlauchöl und Sauce béarnaise Espuma	
Poulet Supreme	36.60
Gefüllt mit Kürbis Kräutersaitlinge und Maiscreme Salted Caramel Popcorn	
Geschmorte Wildschweinbäckchen	42.10
Spätzle und Rotkohl Pochierte Birne	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Saisongemüse	
Schweizer Kuhfilet	56.10
Pastinakenpüree Cajun-Kürbisecken Geschmorte Zwiebel und wilder Brokkoli Sauce béarnaise Espuma	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Fruchtbrot, Tessiner Feigensenf und Birnen-Chutney	
Birnen Variation	16.70
Grillierte Birne, Birnensorbet Birnen-Gel und Biskuit	
Pastel de Nata	15.30
Portwein-Zwetschgen Glace	
Veganes Quinoa-Tartelette	16.30
Kirsch-Gel und Kokos-Gel Mandarinensorbet	
Käse Dessert	18.60
Käsecreme, Honig Feige und Quitte Karamellisierte Baumnüsse	
Glace und Sorbet	5.50
Glace 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.