



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

Menu Blausee

Laissez-nous vous gâter !

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

Menu

Menu à 4 plats par personne CHF 79.00

Commande possible jusqu'à 20h30

Les entrées

Salade verte mélangée	13.80
Vinaigrette du Blauser	
Croûtons	
Graines grillées	
Variation autour de la betterave	18.90
À base de betteraves cuites au sel	
La Cotta, orange et salade d'herbes sauvages	
Noix caramélisées	
Truite fumée bio Blauser	23.60
Chutney de courge et caviar de truite	
Salade d'herbes sauvages et courge marinée	
Papier pain aux câpres	
Tataki de truite saumonée bio Blauser	25.90
Salade de chou rouge	
Pomme verte	
Gelée au citron et praliné au sésame	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	27.50
Cornichons mixtes	
Caviar à la moutarde	
Oeuf de caille et pain gris	
Crème de potiron	17.50
Graines de potiron	
Huile de graines de potiron	
Chutney au potiron	
Soupe à la crème de truite fumée Blauser	21.50
Raviolis de truite saumonée bio Blauser	
Huile de ciboulette, Noilly Prat	

Le relevé

Crème de potiron	17.50
Graines de potiron	
Huile de graines de potiron	
Chutney au potiron	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis de truite saumonée bio Blausee	
Huile de ciboulette, Noilly Prat	
Variation de potiron et champignons	24.40
Purée de courge et triangles de courge cajun	
Champignons d'automne sautés, noix noires	
Mousse aux cèpes	
Raviolis de truite saumonée bio Blausee	27.30
Velouté et scamorza	
Oignon mariné et crumble d'oignons	
Mousse de Pernod	

Spécialités de truites Blausee

Raviolis de truite saumonée bio Blausee	35.30
Velouté et scamorza	
Oignon mariné et crumble d'oignons	
Mousse de Pernod	
Truite entière bio Blausee - bleue OU grillée	44.80
Beurre fondu	
Pommes de terre au persil	
Légumes de saison	
Roulade pochée de truite bio Blausee	47.00
Chou palmiste	
Purée de panais et betterave	
Caviar de truite et mousse au citron vert	
Filet de truite saumonée bio Blausee à la bordelaise	47.00
Risotto au vin blanc	
Cicorino rosso braisé	
Oranges et noix noires	
Mousse au Pernod	

Les plats principaux

Variation de potiron et champignons	32.40
Purée de courge et triangles de courge cajun	
Champignons d'automne sautés, noix noires	
Mousse aux cèpes	
Gnocchi de patates douces	34.70
Échalotes confites	
Brocoli sauvage	
Huile à la ciboulette et espuma de sauce béarnaise	
Suprême de poulet	36.60
Farci à la courge	
Champignons pleurotes et crème de maïs	
Popcorn au caramel salé	
Joues de sanglier braisées	42.10
Spätzle et chou rouge	
Poire pochée	
Émincé de veau à la zurichoise	44.80
Crème aux champignons	
Roesti	
Légumes de saison	
Filet de bœuf suisse	56.10
Purée de panais	
Triangles de courge cajun	
Oignons braisés et brocoli sauvage	
Espuma de sauce béarnaise	

Dessert

Spécialités de fromage	21.30
De la fromagerie à Kandersteg Pain aux fruites, moutarde aux figues du Tessin Chutney de poires	
Variation autour de la poire	16.70
Poire grillée, sorbet à la poire Gelée de poire et biscuit	
Pastel de Nata	15.30
Glace au porto et aux prunes	
Tartelette végétalienne au quinoa	16.30
Gelée de cerise et gelée de coco Sorbet à la mandarine	
Dessert au fromage	18.60
Crème au fromage, miel Figues et coings Noix caramélisées	
Glacées de notre pâtisserie	5.50
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

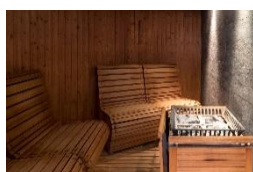
18h30 jusqu'au 21h00

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.