



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 beaucoup de produits locaux, notamment les truites Blausee issues de notre propre élevage biologique. 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

---

|                                                                             |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Charme Brut IGT Rosé</b><br>Chardonnay, Pinot Noir<br>V & D A. Delea SA  | 10 cl | 11.20 |
| <b>Vin Chaud Spritz</b><br>Sirop de vin chaud maison, Prosecco, Tonic Water |       | 14.50 |
| <b>Blausee Ingwer-Zotti</b><br>Ramazotti Amaro, Ginger Beer                 |       | 13.50 |
| <b>¡H! BARCELONA Brut</b><br>Cava sans alcool                               | 10 cl | 10.20 |
| <b>Virgin Gin &amp; Tonic</b><br>Siegfried sans alcool, Tonic Water         |       | 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

---

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| <b>Salade verte mélangée</b>                      | 13.80 |
| Vinaigrette du Blausee                            |       |
| Croûtons                                          |       |
| Graines grillées                                  |       |
| <b>Variation autour de la betterave</b>           | 18.90 |
| À base de betteraves cuites au sel                |       |
| La Cotta, orange et salade d'herbes sauvages      |       |
| Noix caramélisées                                 |       |
| <b>Truite fumée bio Blausee</b>                   | 23.60 |
| Salade d'herbes sauvages, caviar de truite        |       |
| Citron confit, chutney de poires                  |       |
| Crackers aux câpres                               |       |
| <b>Filet de truite bio Blausee confit</b>         | 25.90 |
| Huile aux herbes, poivre citronné                 |       |
| Radis noir mariné à la bière                      |       |
| Purée d'avocat, pourpier                          |       |
| Pommes de terre en julienne                       |       |
| <b>Tartare de bœuf d'Hérens du Valais</b>         | 27.50 |
| Mélange de cornichons, œuf mariné, Belper Knolle, |       |
| Huile à la ciboulette, œuf de caille              |       |
| Pain gris                                         |       |
| <b>Crème de panais</b>                            | 17.50 |
| Graines de tournesol grillées                     |       |
| Huile aux herbes                                  |       |
| <b>Soupe à la crème de truite fumée Blausee</b>   | 21.50 |
| Raviolis de truite saumonée bio Blausee           |       |
| Huile de ciboulette, Noilly Prat                  |       |

## Le relevé

---

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| <b>Crème de panais</b>                           | 17.50 |
| Graines de tournesol grillées                    |       |
| Huile aux herbes                                 |       |
| <b>Soupe à la crème de truite fumée Blausee</b>  | 21.50 |
| Raviolis de truite saumonée bio Blausee          |       |
| Huile de ciboulette, Noilly Prat                 |       |
| <b>Tofu de Frutigen en croûte croustillante</b>  | 24.40 |
| Confit d'oignons rouges, purée de patates douces |       |
| Poireaux braisés                                 |       |
| Radis noirs marinés                              |       |
| <b>Raviolis de truite saumonée bio Blausee</b>   | 27.30 |
| Velouté et scamorza                              |       |
| Oignon mariné et crumble d'oignons               |       |
| Mousse de Pernod                                 |       |

## Spécialités de truites Blausee

---

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| <b>Raviolis de truite saumonée bio Blausee</b>  | 35.30 |
| Velouté et scamorza                             |       |
| Oignon mariné et crumble d'oignons              |       |
| Mousse de Pernod                                |       |
| <b>Truite entière bio Blausee grillée</b>       | 44.80 |
| Beurre fondu                                    |       |
| Pommes de terre au persil                       |       |
| Légumes de saison                               |       |
| <b>Roulade pochée de truite bio Blausee</b>     | 47.00 |
| Chou palmiste                                   |       |
| Purée de panais et betterave                    |       |
| Caviar de truite et mousse au citron vert       |       |
| <b>Filet de truite bio du lac Blausee sauté</b> | 47.00 |
| Purée de carottes du Palatinat                  |       |
| Bettes colorées                                 |       |
| Ail rôti                                        |       |
| Mousse au beurre de noix                        |       |

# Les plats principaux

---

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| <b>Tofu de Frutigen en croûte croustillante</b>  | 32.40 |
| Confit d'oignons rouges, purée de patates douces |       |
| Poireaux braisés                                 |       |
| Radis noirs marinés                              |       |
| <b>Gnocchi à la ricotta</b>                      | 34.70 |
| Bettes colorées, betteraves rouges               |       |
| Pignons de pin grillés                           |       |
| <b>Suprême de poulet</b>                         | 36.60 |
| Farci au maïs                                    |       |
| Purée de patates douces, laitue fermentée        |       |
| Chimichurri                                      |       |
| <b>Tafelspitz cuit sous vide</b>                 | 42.10 |
| Haricots verts, bacon confit,                    |       |
| pommes de terre nature                           |       |
| Sauce au raifort, ciboulette                     |       |
| <b>Émincé de veau à la zurichoise</b>            | 44.80 |
| Crème aux champignons                            |       |
| Roesti                                           |       |
| Légumes de saison                                |       |
| <b>Filet de bœuf suisse</b>                      | 56.10 |
| Purée de panais                                  |       |
| Haricots verts, bacon caramélisé                 |       |
| Poireaux braisés                                 |       |
| Sauce aux morilles                               |       |

## Dessert

---

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spécialités de fromage</b>                                                                         | 21.30 |
| De la fromagerie à Kandersteg<br>Pain aux fruites, moutarde aux figues du Tessin<br>Chutney de poires |       |
| <b>Parfait aux graines de courge et à la vanille</b>                                                  | 16.70 |
| Gâteau éponge au chocolat<br>Graines de courge caramélisées                                           |       |
| <b>Mousse au chocolat blanc et aux graines de pavot</b>                                               | 15.30 |
| Figues au vin rouge<br>Crumble à l'avoine                                                             |       |
| <b>Tartelette végétalienne au quinoa</b>                                                              | 16.30 |
| Gelée de cerise et gelée de coco<br>Sorbet à la mandarine                                             |       |
| <b>Glacées de notre pâtisserie</b>                                                                    | 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

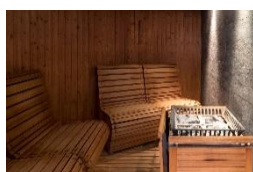
18h30 jusqu'au 21h00

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.