



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 die Blausee Forellen aus unserer eigenen Bio-Zucht. 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		
Glühwein Spritz		14.50
Hausgemachter Glühweinsirup, Prosecco, Tonic Water		
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 Water		

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 Blausee Bio-Forelle	23.60
Wildkräutersalat, Forellenkaviar	
Kandierte Zitrone, Birnen-Chutney	
Kaperncracker	
Confiertes Blausee Bio-Forellen Filet	25.90
Kräuteröl, Zitronenpfeffer	
Eingelegter Bierrettich	
Avocadopüree, Portulak	
Kartoffelstroh	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles, gebeiztes Ei, Belper Knolle,	
Schnittlauchöl, Wachtelei	
Graubrot	
Pastinaken Cremesuppe	17.50
Geröstete Sonnenblumenkerne	
Kräuteröl	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	
Schnittlauchöl, Noilly Prat	

Zwischengänge

Pastinaken Cremesuppe	17.50
Geröstete Sonnenblumenkerne	
Kräuteröl	
Blausee Rauchforellencrème suppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	
Schnittlauchöl, Noilly Prat	
Frutiger Tofu im Knuspermantel	24.40
Rotes Zwiebelconfit, Süßkartoffelpüree	
Geschmorter Lauch	
Eingelegter Bierrettich	
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 gebraten	44.80
Geschmolzene Butter	
Petersilienkartoffeln	
Saisongemüse	
Pochierte Roulade von der Blausee Bio-Forelle	47.00
Palmkohl	
Pastinakenpüree und Rande	
Forellenkaviar und Limetten-Schaum	
Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet	47.00
Pfälzer Rüebli Püree	
Bunter Mangold	
Gerösteter Knoblauch	
Nussbutterschaum	

Hauptgerichte

Frutiger Tofu im Knuspermantel	32.40
Rotes Zwiebelconfit, Süßkartoffelpüree	
Geschmarter Lauch	
Eingelegter Bierrettich	
 Ricotta Gnocchi	34.70
Bunter Mangold, Rande	
Geröstete Pinienkerne	
 Poulet Supreme	36.60
Gefüllt mit Mais	
Süßkartoffelpüree, fermentierter Lattich	
Chimichurri	
 Sous-vide gegarter Tafelspitz	42.10
Grüne Bohnen, Candy Bacon,	
Salzkartoffeln	
Meerrettichsauce, Schnittlauch	
 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce	
Rösti	
Saisongemüse	
 Schweizer Rindfilet	56.10
Pastinaken Püree	
Grüne Bohnen, Candy Bacon	
Geschmarter Lauch	
Morchelsauce	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg	
mit Früchtebrot, Tessiner Feigensenf und Birnen-Chutney	
Kürbiskern-Vanille Parfait	16.70
Schokoladen Sponge-Cake	
Karamellisierte Kürbiskerne	
Weisses Schokoladen-Mohnmousse	15.30
Rotwein-Feigen	
Hafer Crumble	
Veganes Quinoa-Tartelette	16.30
Kirsch-Gel und Kokos-Gel	
Mandarinensorbet	
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» 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 in verschiedenen Variationen präsentierten 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.