



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 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		
Blausee Chillwein		12.50
Vin chaud glacé, gin, limonade à l'orange		
Blausee Ingwer-Zotti		14.50
Ramazotti Amaro, Ginger Beer		
¡H! BARCELONA Brut	10 cl	10.20
Cava sans alcool		
Virgin Gin & Tonic		15.50
Siegfried sans alcool, Tonic Water		

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 Blausee Croûtons Graines grillées	
Tartare de carottes	17.90
Échalotes, orange, thym, cerfeuil Huile à la ciboulette, Belper Knolle Pumpernickel	
Truite fumée bio Blausee	23.60
Salade d'herbes, vinaigrette au citron Huile à l'aneth, pumpernickel	
Mosaïque de truites	25.90
Truite dans une feuille de nori, concombre, radis Mousse à la pomme et au cerfeuil	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	27.50
Mélange de cornichons, œuf mariné, Belper Knolle, Huile à la ciboulette, œuf de caille Toast aux céréales	
Soupe froide au concombre	17.50
Huile à l'aneth, caviar de moutarde, mascarpone Croûtons croustillants	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis de truite saumonée bio Blausee Huile de ciboulette, Noilly Prat	

Le relevé

Soupe froide au concombre	17.50
Huile à l'aneth, caviar de moutarde, mascarpone Croûtons croustillants	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis de truite saumonée bio Blausee Huile de ciboulette, Noilly Prat	
Tofu de Frutigen en croûte crouillante	24.40
Purée de petits pois, carottes en botte Oignon nouveau Radis à la bière marinés	
Raviolis de truite saumonée bio Blausee	27.30
Sauce au citron et au thym Pignons de pin grillés Mousse au beurre de noix	

Spécialités de truites Blausee

Raviolis de truite saumonée bio Blausee	35.30
Sauce au citron et au thym Pignons de pin grillés Mousse au beurre de noix	
Beignets de truite bio Blausee	42.80
Frites maison « Pont-Neuf » Légumes de saison Sauce tartare	
Truite entière bio Blausee grillée	44.80
Beurre fondu Pommes de terre au persil Légumes de saison	
Filet de truite bio du lac Blausee sauté	46.00
Beurre fondu Pommes de terre au persil Légumes de saison	
Filet de truite bio du lac Blausee sauté	47.00
Purée de carottes jaunes Bettes colorées Ail rôti Mousse au beurre de noix	

Les plats principaux

Tofu de Frutigen en croûte croustillante	32.40
Purée de petits pois, carottes en botte Oignon nouveau Radis à la bière marinés	
Pâtes maison «Caramelle»	34.70
Farcies à l'ail des ours et à la ricotta Noisettes Tomates cerises confites multicolores	
Suprême de poulet	36.60
Farcis aux épinards Couscous tiède, poivrons braisés Chimichurri	
Épaule de veau cuite sous vide	42.10
Purée de petits pois, carottes en botte Frites maison «Pont-Neuf» Jus au romarin	
Émincé de veau à la zurichoise	44.80
Crème aux champignons Roesti Légumes de saison	
Filet de bœuf suisse	56.10
Gratin de pommes de terre Haricots verts, lardons caramélisés Beurre Café de Paris	

Dessert

Spécialités de fromage	21.30
De la fromagerie à Kandersteg Pain aux fruites, moutarde aux figues du Tessin Chutney de poires	
Brownie	16.70
Glace au caramel salé Gelée à la vanille, croquant à la pistache	
Mousse au chocolat blanc et aux graines de pavot	15.30
Compote de fruits rouges Crumble à l'avoine	
Cheesecake végétalien au citron vert	16.30
Sorbet à la rhubarbe	
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.