



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

---

<b>Charme Brut IGT Rosé</b> Merlot V & D A. Delea SA	10 cl	11.20
<b>Blausee Chillwein</b> Eisgekühlter Glühwein, Gin, Orangenlimonade		12.50
<b>Blausee Ingwer-Zotti</b> Ramazotti Amaro, Ginger Beer		14.50
<b>¡H! BARCELONA Brut</b> Alkoholfreier Cava	10 cl	10.20
<b>Virgin Gin &amp; Tonic</b> Siegfried alkoholfrei, Tonic Water		15.50

## 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

---

<b>Gemischter Blattsalat</b>	13.80
Blausee Dressing Croûtons Geröstete Kerne	
<b>Karottentatar</b>	17.90
Schalotten, Orange, Thymian, Kerbel Schnittlauch-Öl, Belper Knolle Pumpernickel	
<b>Geräucherte Blausee Bio-Forelle</b>	23.60
Kräutersalat, Zitronen-Vinaigrette Dill-Öl, Pumpernickel	
<b>Forellen Mosaik</b>	25.90
Forelle im Noriblatt, Gurke, Radieschen Apfel-Kerbel Espuma	
<b>Rindstatar vom Walliser Eringer Rind</b>	27.50
Mixed Pickles, gebeiztes Ei, Belper Knolle Schnittlauch-Öl, Wachtelei Mehrkorntoast	
<b>Gurkenkaltschale</b>	17.50
Dill-Öl, Senfkaviar, Mascarpone Knusprige Brotwürfel	
<b>Blausee Rauchforellencrèmesuppe</b>	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauch-Öl, Noilly Prat	

# Zwischengänge

---

<b>Gurkenkaltschale</b>	17.50
Dill-Öl, Senfkaviar, Mascarpone Knusprige Brotwürfel	
<b>Blausee Rauchforellencrèmesuppe</b>	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauch-Öl, Noilly Prat	
<b>Frutiger Tofu im Knuspermantel</b>	24.40
Erbsenpüree, Bundkarotten Frühlingszwiebel Eingelegter Bierrettich	
<b>Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle</b>	27.30
Zitronen-Thymiansauce geröstete Pinienkerne Nussbutter-Schaum	

# Hauptgerichte - vom Blausee

---

<b>Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle</b>	35.30
Zitronen-Thymiansauce geröstete Pinienkerne Nussbutter-Schaum	
<b>Knusperli von der Blausee Bio-Forelle</b>	42.80
Hausgemachte Pommes pont-neuf Saisongemüse Tatarsauce	
<b>Ganze Blausee Bio-Forelle gebraten</b>	44.80
Geschmolzene Butter Petersilienkartoffeln Saisongemüse	
<b>Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet</b>	46.00
Geschmolzene Butter Petersilienkartoffeln Saisongemüse	
<b>Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet</b>	47.00
Pfälzer Rüepli-Püree Bunter Mangold Gerösteter Knoblauch Nussbutterschaum	

# Hauptgerichte

---

<b>Frutiger Tofu im Knuspermantel</b>	32.40
Erbsenpüree, Bundkarotten Frühlingszwiebel Eingelegter Bierrettich	
<b>Hausgemachte Pasta «Caramelle»</b>	34.70
gefüllt mit Bärlauch und Ricotta Haselnuss Confierte bunte Kirschtomaten	
<b>Poulet Supreme</b>	36.60
gefüllt mit Spinat lauwarmer Couscous, geschmorte Peperoni Chimichurri	
<b>Sous-vide gegarte Kalbsschulter</b>	42.10
Erbsenpüree, Bundkarotten Hausgemachte Pommes pont neuf Rosmarin-Jus	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Saisongemüse	
<b>Schweizer Rindsfilet</b>	56.10
Kartoffelgratin Grüne Bohnen, Candy Bacon Café de Paris Butter	

# Nachspeisen

---

<b>Käse Spezialitäten</b>	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Fruchtbrot, Tessiner Feigensenf und Birnen-Chutney	
<b>Brownie</b>	16.70
Salted Caramelglace Vanille-Gel, Pistazien-Crunch	
<b>Weisses Schokoladen-Mohnmousse</b>	15.30
Beerenkompott Hafer-Crumble	
<b>Veganer Limetten Cheesecake</b>	16.30
Rhabarbersorbet	
<b>Glace und Sorbet</b>	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 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.