



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 locaux.

Nous utilisons également du poisson, de la viande
et des produits de boulangerie suisses.

Toute exception est indiquée 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
Wild Berry Lillet Lillet Rosé, Wild Berry Tonic		14.00
Blausee Ingwer-Zotti Ramazotti Amaro, Ginger Beer		14.50
¡H! BARCELONA Brut Cava sans alcool	10 cl	10.20
Virgin Gin & Tonic 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

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 croustillante	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

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 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
Farcis au basilic 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.

La truite fait donc une entrée en force dans notre carte. Nous sommes ravis de vous proposer différentes recettes à base de truite et vous 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.