



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.
Zudem verwenden wir Schweizer Fisch, Fleisch und 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 Merlot 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 Alkoholfreier Cava	10 cl	10.20
Virgin Gin & Tonic 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

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

Zwischengänge

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

Hauptgerichte – von der Forelle

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

Hauptgerichte

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

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot, Tessiner Feigensenf und Birnen-Chutney	
Brownie	16.70
Salted Caramelglace Vanille-Gel, Pistazien-Crunch	
Weisses Schokoladen-Mohnmousse	15.30
Beerenkompott Hafer-Crumble	
Veganer Limetten Cheesecake	16.30
Rhabarbersorbet	
Glace und Sorbet	5.50
Glace und Sorbet, pro Kugel	

Blausee Bio-Forellen

Der Blausee bietet eine ideale Lebensgrundlage für 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.

Forellen halten somit auch stark Einzug auf unserer Speisekarte. Wir freuen uns, Ihnen Forellen in verschiedenen Variationen präsentiert 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.