



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
White Port Tonic Weisser Portwein, Tonic Water		13.50
Dark'n Stormy Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette		16.00
¡H! BARCELONA Brut Alkoholfreier Cava	10 cl	10.20
Bitter Glitter Spritz (alkoholfrei) Glitter Spritz, ¡H! BARCELONA Brut, Wasser		11.50

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	
Randen-Carpaccio	17.90
Salzgebackene Randen, Apfelgel Meerrettichmousse, schwarze Baumnüsse Kräuteröl und Brotchip	
Geräucherte Blausee Bio Forelle	23.60
Selleriesalat, grüner Apfel Safrangel, schwarze Baumnüsse Dillöl	
Blausee Bio-Forellen Ceviche	25.90
Kandierte Zitrone, Chili Koriander-Mayonnaise, Pumpernickel	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles, gebeiztes Ei, Belper Knolle Schnittlauch-Öl, Wachtelei Mehrkorntoast	
Geröstete Blumenkohlcremesuppe	17.50
Karamellisierte Haselnüsse Kräuteröl	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Lachsforelle Schnittlauch-Öl, Noilly Prat	

Zwischengänge

Geröstete Blumenkohlcremesuppe	17.50
Karamellisierte Haselnüsse Kräuteröl	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Lachsforelle Schnittlauch-Öl, Noilly Prat	
Frutiger Tofu im Knuspermantel	24.40
Pastinaken Püree, wilder Broccoli Mandel, Aprikosen Chutney Eingelegte Pfifferlinge	
Ravioli von der 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 Pak Choi, Apfel, Senfkörner Nussbutterschaum	

Hauptgerichte

Frutiger Tofu im Knuspermantel	32.40
Pastinaken Püree, wilder Broccoli Mandel, Aprikosen Chutney Eingelegte Pfifferlinge	
Gnocchi gefüllt mit Muskatkürbis	34.70
Salbeibutter Karamellisierte Kürbiskerne	
Poulet Supreme	36.60
Gefüllt mit Pfifferlingen Kürbispüree, glasierte Marroni Federkohl	
Sous-vide gegarte Kalbsschulter	42.10
Pastinaken Püree, wilder Broccoli, Mandel Hausgemachte Pommes pont neuf Rosmarin-Jus	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Saisongemüse	
Schweizer Rindsfilet	56.10
Kartoffelgratin, eingelegte Pfifferlinge 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	
Zwetschgenmousse	15.30
Mascarpone Schoko-Crumble	
Veganer Limetten Cheesecake	16.30
Kirschsorbet	
Glace und Sorbet	5.50
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.