



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
White Port Tonic Porto blanc, Tonic Water		13.50
Dark'n Stormy Rhum brun, Ginger Beer, citron vert		16.00
¡H! BARCELONA Brut Cava sans alcool	10 cl	10.20
Bitter Glitter Spritz (sans alcool) Glitter Spritz, ¡H! BARCELONA Brut, eau		11.50

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	
Carpaccio de betteraves	17.90
Betteraves cuites au sel, gelée de pomme	
Mousse au raifort, noix noires	
Huile aux herbes et chips de pain	
Truite bio fumée du Blausee	23.60
Salade de céleri, pomme verte	
Safran, noix noires	
Huile d'aneth	
Ceviche de truites bio du Blausee	25.90
Citron confit, piment	
Mayonnaise à la coriandre, pumpernickel	
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	
Velouté de chou-fleur rôti	17.50
Noisettes caramélisées	
Huile aux herbes	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis à la truite saumonée	
Huile à la ciboulette, Noilly Prat	

Entremets

Velouté de chou-fleur rôti	17.50
Noisettes caramélisées	
Huile aux herbes	
Soupe à la crème de truite fumée Blausee	21.50
Raviolis à la truite saumonée	
Huile à la ciboulette, Noilly Prat	
Tofu de Frutigen en croûte croustillante	24.40
Purée de panais, brocoli sauvage	
Chutney aux amandes et aux abricots	
Chanterelles marinées	
Raviolis à la truite saumonée	27.30
Sauce au citron et au thym	
Pignons de pin grillés	
Mousse au beurre de noix	

Spécialités de truites

Raviolis à la truite saumonée	35.30
Sauce au citron et au thym	
Pignons de pin grillés	
Mousse au beurre de noix	
Beignets de truite bio Blauser	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 Blauser sauté	46.00
Beurre fondu	
Pommes de terre au persil	
Légumes de saison	
Filet de truite bio Blauser sauté	47.00
Purée de carottes du Palatinat	
Pak choï, pomme, graines de moutarde	
Mousse au beurre de noix	

Les plats principaux

Tofu de Frutigen en croûte croustillante	32.40
Purée de panais, brocoli sauvage Chutney aux amandes et aux abricots Chanterelles marinées	
Gnocchi farcis à la courge musquée	34.70
Beurre à la sauge Graines de courge caramélisées	
Suprême de poulet	36.60
Farcis aux chanterelles Purée de potiron, marrons glacés Chou frisé	
Épaule de veau cuite sous vide	42.10
Purée de panais, brocoli sauvage, amandes Frites « Pont-Neuf » maison 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, chanterelles marinées Haricots verts, bacon caramélisé 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 aux quetsches	15.30
Mascarpone	
Crumble au chocolat	
Cheesecake végétalien au citron vert	16.30
Sorbet à la cerise	
Glacées et sorbet	5.50
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.