



**Speisekarte**  
**Restaurant Blausee**

# Herzlich Willkommen

---

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.  
Gerne servieren wir Ihnen auserlesene Köstlichkeiten  
aus Küche und Keller am einzigartigen Blausee.

In unserer Küche verwenden wir viele Produkte  
aus der Umgebung, insbesondere unsere Blausee Forellen  
direkt aus unseren Teichen. Zudem verwenden wir in der Regel  
Schweizer Fleisch sowie 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, bitte wenden Sie  
sich betreffend Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten  
an unsere Servicemitarbeitenden.

Ihre Gastgeber  
Lena & Janis Buergi  
Nico Krükel & Stefan Jungo, Küchenchefs & Team  
Elke Hannweber, Chef de Service & Team  
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

# Blausee Menu

---

**Tatar von der gebeizten Bio-Lachsforelle**  
mit grünem Apfel, Schalotten, Stangensellerie,  
Rauchforellencreme und karamellisierten Baumnüssen



**Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet**  
mit getrüffelnder Mascarpone-Polenta, Apfelglasur  
und sautierten Rosenkohlblättern mit Apfel



**Pastel de Nata**  
mit Joghurt-Glace  
und karamellisierter Banane

**Menu pro Person CHF 65.00**

# Vorspeisen

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Bunter Blattsalat</b>   | 10.40  |
| mit Blausee Dressing   |        |
| ... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle   | + 5.60 |
| <b>Veganes Pastinaken Törtli</b>   | 15.80  |
| mit Hafer, Karotte, Dörrotomate, Sesam und Mokka   |        |
| <b>Geräucherte Blausee Bio-Forelle</b>   | 21.60  |
| mit Kräutersalat, Kaperncracker, Birnenchutney,<br>roter Zwiebel und Forellenkaviar                    |        |
| <b>Tatar von der gebeizten Bio-Lachsforelle</b>  | 23.90  |
| mit grünem Apfel, Schalotten,<br>Stangensellerie, Rauchforellencreme<br>und karamellisierten Baumüssen |        |
| <b>Tatar vom Walliser Eringer Rind</b>   | 25.50  |
| klassisch mariniertes rohes Rindfleisch,<br>auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter        |        |
| <b>Hokkaido Kürbissuppe</b>  | 13.40  |
| mit Kürbiskernen, Öl<br>und Kürbisgnocchi  |        |
| <b>Blausee Rauchforellencrèmesuppe</b>   | 18.50  |
| mit Blausee Bio-Lachsforellentravioli,<br>Schnittlauchöl und Noilly Prat (Alkohol)                     |        |

# Spezialitäten vom Blausee

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle</b>   | 32.30 |
| mit Velouté, Scamorza,<br>eingelegter Zwiebel und Zwiebelcrumble                            |       |
| <b>Knusperli von der Blausee Forelle</b>  | 40.80 |
| mit Tartarsauce,<br>Cajun Wedges und Saisongemüse   |       |
| <b>Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten</b>                                       | 41.60 |
| mit geschmolzener Butter,<br>Petersilienkartoffeln und Saisongemüse                         |       |
| <b>Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet</b>   | 44.00 |
| mit getrüffeltem Mascarpone-Polenta, Apfelglasur,<br>sautierten Rosenkohlblättern und Apfel |       |
| <b>Sautiertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet</b>  | 44.00 |
| mit Duo vom Blumenkohl (geröstet und Püree),<br>Haselnuss und Kürbisecken                   |       |

# Vegetarische Gerichte

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Äplermagronen</b>   | 28.50 |
| mit Röstzwiebeln und Apfelmus  |       |
| <b>Veganer Steinpilzstrudel</b>  | 31.70 |
| mit Steinpilzsauce, Kürbisecken, Federkohl,<br>schwarzer Baumnuss und Schnittlauchöl |       |

# Fleischgerichte

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Marinierte Poulet Flügel</b>   | 31.20 |
| mit BBQ-Dip,<br>Cajun Wedges und Saisongemüse   |       |
| <b>Geschmorte Wildschweinbäckchen</b>   | 39.10 |
| mit Spätzli, Rotkohl,<br>pochierten Birnen und Zwetschgen-Chutney                                 |       |
| <b>Tatar vom Walliser Eringer Rind</b>  | 37.80 |
| klassisch mariniertes rohes Rindfleisch,<br>auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter   |       |
| <b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>  | 41.80 |
| mit Champignonrahmsauce,<br>Rösti und Saison Gemüse   |       |
| <b>Flanksteak vom Handselected Swiss Black Angus</b>  | 48.20 |
| mit Zwetschgen-Chutney, Blumenkohl, Haselnuss<br>und Süsskartoffel Pommes Pont Neuf und BBQ Sauce |       |

# Dies und Das

---



## Warme Küche

11.30 bis 17.00 Uhr

18.30 bis 21.00 Uhr

Lassen Sie sich Verwöhnen



## 21 Hotelzimmer

15 im Jugendstil eingerichtete Hotelzimmer im Haupthaus, im Chalet drei Suiten und drei einzigartige Waldhäuser



## Spa

Sauna, Sanarium, Dampfgrotte, Sauna-Fass, Badewannengarten 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.