



Le Menu

Restaurant Blausee

Soyez le bienvenu

Nous désirons vous gâter dans une ambiance art déco unique avec nos délices de la cuisine et de la cave.

Dans notre cuisine, nous utilisons de nombreux produits des environs, notamment nos truites du Blausee provenant directement de nos étangs. En outre, nous utilisons généralement de la viande suisse et des produits de boulangerie suisses. Les écarts sont déclarés 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 intolérance alimentaire s'il vous plait parlez avec notre service.

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

Menu Blausee

Tartare de truite saumonée bio marinée

avec pomme verte, échalotes, céleri en branches,
crème de truite fumée et noix caramélisées



Filet de truite sauté bio Blausee

avec polenta truffée au mascarpone, glaçage aux pommes
et choux de Bruxelles sautés à la pomme



Pastel de Nata

avec glace au yaourt
et banane caramélisée

Menu par personne CHF 65.00

Les entrées

Salade verte colorée	10.40
avec vinaigrette Blausee	
... avec de la truite fumée bio Blausee	+ 5.60
Tartelette végétalienne au panais	15.80
à l'avoine, à la carotte, à la tomate séchée, au sésame et au moka	
Truite fumée bio Blausee	21.60
avec salade d'herbes, crackers aux câpres, chutney de poire, oignon rouge et caviar de truite	
Tartare de truite saumonée bio marinée	23.90
avec pomme verte, échalotes, céleri en branches, crème de truite fumée et noix caramélisées	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	25.50
viande de bœuf crue marinée de manière classique, piquante sur demande, servie avec du pain gris et du beurre	
Soupe de potiron Hokkaido	13.40
avec graines de courge, huile et gnocchis de courge	
Crème de truite fumée Blausee	18.50
avec des raviolis de truite saumonée bio Blausee, huile de ciboulette et Noilly Prat (alcool)	

Spécialités de Blausee

Ravioli de truite saumonée bio Blausee	32.30
avec velouté, scamorza, oignon mariné et crumble d'oignons	
Beignets de truite Blausee	40.80
avec sauce tartare, pommes de terre cajuns et légumes de saison	
Truite bio Blausee entier – bleu OU rôti	41.60
au beurre fondu, pommes de terre persillées et légumes de saison	
Filet de truite sauté bio Blausee	44.00
avec polenta truffée au mascarpone, glaçage aux pommes et choux de Bruxelles sautés à la pomme	
Filet de truite saumonée sauté bio Blausee	44.00
avec duo de chou-fleur (grillé et purée), noisettes et coins de courge	

Plats Végétarien

Macaronis d'alpage	28.50
avec oignons grillés et compote de pommes	
Strudel végétalien aux cèpes	31.70
avec sauce aux cèpes, coins de potiron, chou plume, noix noire et huile de ciboulette	

Plats Viandes

Ailes de poulet marinées avec dip BBQ pommes de terre cajuns et légumes de saison	31.20
Joues de sanglier braisées avec spätzli, chou rouge, poires pochées et chutney de pruneaux	39.10
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais viande de bœuf crue marinée de manière classique, piquante sur demande, servie avec du pain gris et du beurre	37.80
Emincé de veau avec crème de champignons, Rösti et légumes de saison	41.80
Steak de flanc de Swiss Black Angus avec chutney de quetsches, chou-fleur, noisettes et patate douce Pommes Pont Neuf et sauce BBQ	48.20

Information du Blausee



Cuisine chaude

11h30 jusqu'au 17h00

18h30 jusqu'au 21h00

Laissez-nous vous gâter



21 chambres d'hôtel

Dans l'hôtel 15 aménagement dans le style Art Nouveau. Dans le chalet trois suites modernes et trois maisons forestières unique



Spa

Sauna, sanarium, grotte à vapeur, jardin de bain, fût de sauna et bain à remous - relaxation pure



Banquetes

Divers locaux jusqu'à 125 personnes. Nous sommes heureux de vous conseiller



Séminaire

Workshop, retreat, séminaire sont vos exigences. Nous faisons le reste, y compris le programme de soutien.