



Speisekarte
Restaurant Blauser

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 getrüffeltem Mascarpone-Polenta, Apfelglasur
und sautierten Rosenkohlblättern mit Apfel



Pastel de Nata
mit Joghurt-Glace
und karamellisierter Banane

Menu pro Person CHF 65.00

Vorspeisen

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

Spezialitäten vom Blausee

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

Vegetarische Gerichte

Äplermagronen	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
Veganer Steinpilzstrudel	31.70
mit Steinpilzsauce, Kürbisecken, Federkohl, schwarzer Baumnuss und Schnittlauchöl	

Fleischgerichte

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

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.