



**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

---

**Ceviche von der Blausee Bio-Forelle**  
mit Schalotte, Limette, Koriander, Chili,  
kandierter Zitrone, Wasabi-Mayo und Brot-Chip



**Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise**  
mit Venere Reis, Blattspinat  
und süss-sauren Datteltomaten



**Karotten-Kuchen**  
mit hausgemachtem Joghurtglace  
und karamellisierten Baumnüssen

**Menu pro Person CHF 65.00**

# Vorspeisen

---

<b>Bunter Blattsalat</b>	10.40
mit Blausee Dressing	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+ 5.60
<b>Roher Fenchelsalat</b>	15.80
mit grünem Apfel, Himbeeren, Granatapfel und Himbeervinaigrette	
<b>Geräucherte Blausee Bio-Forelle</b>	21.60
mit Kräutersalat, Kaperncracker, Birnen Chutney, roter Zwiebel und Forellenkaviar	
<b>Ceviche von der Blausee Bio-Forelle</b>	23.90
mit Schalotte, Limette, Koriander, Chili, kandierter Zitrone, Wasabi-Mayo und Brot-Chip	
<b>Tatar vom Walliser Eringer Rind</b>	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter	
<b>Kohlrabi-Birnen Suppe</b>	13.40
mit Zwiebelcrumble und Schnittlauchöl	
<b>Blausee Rauchforellencrèmesuppe</b>	18.50
mit Blausee Bio-Lachsforellenravioli, Schnittlauchöl und Noilly Prat (Alkohol)	

# Spezialitäten vom Blausee

---

<b>Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle</b>	32.30
mit Velouté, Scamorza, eingelegter Zwiebel und Zwiebel Crumble	
<b>Knusperli von der Blausee Forelle</b>	40.80
mit Tartarsauce, Cajun Wedges und Saisongemüse	
<b>Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten</b>	41.60
mit geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	
<b>Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet</b>	44.00
mit Mascarpone-Polenta und glasierten Honig-Karotten	
<b>Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise</b>	44.00
mit Venere Reis, Blattspinat und süss-sauren Datteltomaten	

# Vegetarische Gerichte

---

<b>Äplermagronen</b>	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
<b>Lauwarmer mariniertes Tofu</b>	31.70
auf Quinoa, mit Gurke, Sesam, Soja, Frühlingszwiebeln und Wakamé	

# Fleischgerichte

---

<b>Marinierte Poulet Flügel</b>	31.20
mit BBQ-Dip, Cajun Wedges und Saisongemüse	
<b>Kalbs-Ossobuco</b>	39.10
mit Mascarpone-Polenta, glasierten Honig-Karotten, Butter-Schalotten und Pinienkern-Gremolata	
<b>Tatar vom Walliser Eringer Rind</b>	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Graubrot und Butter	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	41.80
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	
<b>Swiss Grand Cru Rindsfilet</b>	58.20
mit Sellerie-Bärlauch Püree, Pommes Pont Neuf und grilliertem Gemüse	

# 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.