



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 des environs, notamment nos truites bio du Blausee provenant directement de nos étangs. Nous utilisons en outre de la viande 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 des intolérances alimentaires, s'il vous plait parler avec notre service-team.

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 | 10 cl | 10.20 |
| Chardonnay, Pinot Noir V & D A. Delea SA | | |
| Daiquiri classique | | 12.50 |
| Bacardi Rum, Lime, Sirop de sucre | | |
| Negroni | | 14.50 |
| Gin, Campari, Antica Formula, Angostura | | |
| Old Fashioned | | 14.50 |
| Whisky, Sirop de sucre, Angostura | | |
| Vertschi | 10 cl | 8.50 |
| Vin blanc sans alcool | | |
| Virgin Gin et Tonic | | 12.50 |
| Tanqueray sans alcool, Tonic | | |

Menu Blausee

Laissez-nous vous gâter !

Composez vous-même le menu de votre choix à partir de la carte, et savourez quatre plats.

Menu avec viande et / ou poisson

Menu à 4 plats par personne CHF 79.00

Menu entièrement végétarien

Menu à 4 plats par personne CHF 65.00

Commande possible jusqu'à 20h30

Prix en CHF, TVA inclus.

Les entrées

| | |
|-------------------------------------------------|-------|
| Salade verte mélangée | 14.40 |
| Vinaigrette du Blauser | |
| Croûtons | |
| Graines grillées | |
| Tartelette végétalienne au panais | 17.80 |
| Avoine et carotte | |
| Tomate séchée | |
| Sésame et moka | |
| Truite fumée bio Blauser | 23.60 |
| Salade d'herbes | |
| Crackers aux câpres et chutney de poire | |
| Oignon rouge et caviar de truite | |
| tartare de truite saumonée marinée bio | 25.90 |
| Pomme verte, échalote et céleri branche | |
| Crème de truite fumée | |
| Noix caramélisées | |
| Tartare de bœuf d'Hérens du Valais | 27.50 |
| Cornichons mixtes | |
| Caviar à la moutarde | |
| Oeuf de caille et pain gris | |
| Soupe de potiron Hokkaido | 15.40 |
| Graines de courge et huile | |
| Gnocchi de courge | |
| Soupe à la crème de truite fumée Blauser | 21.50 |
| Raviolis de truite saumonée bio Blauser | |
| Huile de ciboulette, Noilly Prat (alcool) | |

Le relevé

| | |
|-------------------------------------------------|-------|
| Soupe de potiron Hokkaido | 15.40 |
| Graines de courge et huile | |
| Gnocchi de courge | |
| Soupe à la crème de truite fumée Blausee | 21.50 |
| Raviolis de truite saumonée bio Blausee | |
| Huile de ciboulette, Noilly Prat (alcool) | |
| Strudel végétalien aux cèpes | 26.70 |
| Sauce aux cèpes | |
| Coins de potiron et chou plume | |
| Noix noires et huile de ciboulette | |
| Raviolis de truite saumonée bio Blausee | 27.30 |
| Velouté et scamorza | |
| Oignon mariné et crumble d'oignons | |

Spécialités de truites Blausee

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Raviolis de truite saumonée bio Blausee | 35.30 |
| Velouté et scamorza Oignon mariné et crumble d'oignons | |
| Truite entière bio Blausee - bleue OU grillée | 44.60 |
| Beurre fondu Pommes de terre au persil Légumes de saison | |
| Filet de truite sauté bio Blausee | 47.00 |
| Polenta au mascarpone truffée Glaçage aux pommes Choux de Bruxelles sautés à la pomme | |
| Filet de truite saumonée sauté bio Blausee | 47.00 |
| Duo de choux-fleurs (grillés et purée) Noisette Coins de courge | |

Les plats principaux

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strudel végétalien aux cèpes | 34.70 |
| Sauce aux cèpes Coins de potiron et chou plume Noix noires et huile de ciboulette | |
| Gnocchi à la citrouille | 32.40 |
| Beurre de sauge et noisettes Champignons d'automne sautés et mousse de cèpes Amarettini et chou plume | |
| Dinde Involtini du Gygerhof, Kandergrund | 36.60 |
| Duxelle de champignons à la truffe noire et au fromage frais Gnocchi à la citrouille Choux de Bruxelles sautés à la pomme | |
| Joues de sanglier braisées | 42.10 |
| Spätzli Chou rouge Poires pochées et chutney de prunes | |
| Émincé de veau à la zurichoise | 44.80 |
| Crème aux champignons Roesti Légumes de saison | |
| Flanksteak de Swiss Black Angus sélectionné à la main | 51.20 |
| Chutney de pruneaux Chou-fleur et noisette Pommes de terre douces Pont Neuf et sauce BBQ | |

Dessert

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spécialités de fromage | 21.30 |
| De la fromagerie à Kandersteg Pain aux fruites, moutarde aux figues du Tessin Chutney de pommes | |
| Mille-feuilles de chocolat blanc | 9.90 |
| Ganache au chocolat blanc Crumble caramel et cookie Glace au chocolat noir | |
| Pastel de Nata | 13.50 |
| Glace au yaourt Banane caramélisée | |
| Tarte au Cheesecake | 15.60 |
| Pruneau Mousse au mascarpone et amaretto Glace aux prunes | |
| Glacées de notre pâtisserie | 5.00 |
| Glaces et sorbets, 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.

Nos truites tiennent ainsi grandement collection sur notre menu. Nous sommes heureux d'offrir la truite Blausee et truite saumonée dans différentes variantes présentées mai et 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.