



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Gerne servieren wir Ihnen auserlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller in stilvoller Atmosphäre.

In unserer Küche verwenden wir viele Produkte aus der Umgebung, insbesondere unsere Blausee Bio-Forellen direkt aus unseren Teichen. Zudem verwenden wir Schweizer Fleisch und 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

Aperitif

Charme Brut IGT Rosé	10 cl	10.20
Merlot V & D A. Delea SA		
Old Fashioned		14.50
Whisky, Zuckersirup, Angostura		
Aperol Spritz		13.00
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenschnitz		
Ingwerer Spritz		13.00
Ingwerer, Ingwerersirup, Prosecco, Mineralwasser		
Vertschi	10 cl	8.50
Alkoholfreier Weisswein		
Virgin Gin und Tonic		12.50
Siegfried alkoholfrei, Tonic		

Menu Blausee

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschmenu aus der Karte zusammen,
und geniessen Sie vier Gänge.

Menu mit Fleisch und / oder Fisch

4-Gang-Menu pro Person CHF 79.00

Menu komplett vegetarisch

4-Gang-Menu pro Person CHF 65.00

Bestellung bis 20.30 Uhr möglich

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	14.40
Blausee Dressing Croûtons geröstete Kerne	
Veganes Pastinaken Törtli	17.80
Hafer und Karotte Dörrtomate Sesam und Mokka	
Geräucherte Blausee Bio-Forelle	23.60
Kräutersalat Kaperncracker und Birnen-Chutney rote Zwiebel und Forellenkaviar	
Tatar von der gebeizten Bio-Lachsforelle	25.90
grüner Apfel, Schalotte und Stangensellerie Rauchforellencreme karamellierte Baumnüsse	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles Senf-Kaviar Wachtelei und Graubrot	
Hokkaido Kürbissuppe	15.40
Kürbiskerne und Öl Kürbisgnocchi	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauchöl, Noilly Prat (Alkohol)	

Zwischengänge

Hokkaido Kürbissuppe	15.40
Kürbiskerne und Öl Kürbisgnocchi	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauchöl, Noilly Prat (Alkohol)	
Veganer Steinpilzstrudel	26.70
Steinpilzsauce Kürbisecken und Federkohl schwarze Baumnüsse und Schnittlauchöl	
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	27.30
Velouté und Scamorza eingelegte Zwiebel und Zwiebelcrumble	

Hauptgerichte - vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	35.30
Velouté und Scamorza eingelegte Zwiebel und Zwiebelcrumble	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	44.60
geschmolzene Butter Petersilienkartoffeln Saisongemüse	
Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet	47.00
getrüffelte Mascarpone-Polenta Apfelglasur sautierte Rosenkohlblätter mit Apfel	
Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet	47.00
Duo vom Blumenkohl (geröstet und Püree) Haselnuss Kürbisecken	

Hauptgerichte

Veganer Steinpilzstrudel	34.70
Steinpilzsauce Kürbisecken und Federkohl schwarze Baumnüsse und Schnittlauchöl	
Kürbis Gnocchi	32.40
Salbeibutter und Haselnuss sautierte Herbstpilze und Steinpilzschaum Amarettini und Federkohl	
Truthahn Involtini vom Gygerhof, Kandergrund	36.60
Pilz Duxelle mit schwarzem Trüffel und Frischkäse Kürbis Gnocchi sautierte Rosenkohlblätter mit Apfel	
Geschmorte Wildschweinbäckchen	42.10
Spätzli Rotkohl pochierte Birnen und Zwetschgen-Chutney	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Saisongemüse	
Flanksteak vom Handselected Swiss Black Angus	51.20
Zwetschgen-Chutney Blumenkohl und Haselnuss Süsskartoffel Pommes Pont Neuf und BBQ Sauce	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Fruchtbrot, Tessiner Feigensenf und Apfel-Chutney	
Weisses Schokoladen Mille-feuilles	16.30
weisse Schokoladenganache Caramel und Cookie Crumble dunkles Schokoladenglace	
Pastel de Nata	13.50
Joghurtglace karamellisierte Banane	
Cheesecake Tarte	15.60
Zwetschge Mascarpone-Amaretto-Mousse Zwetschgenglace	
Glace und Sorbet	5.00
Glace und Sorbet, pro Kugel	

Blausee Bio-Forellen

Der Blausee bietet eine ideale Lebensgrundlage für unsere Forellen: Dank bester Wasserqualität, einem langsamen Wachstum der Fische sowie unserer Zuchtphilosophie «Qualität vor Quantität» (jährliche Produktion ca. 60 Tonnen) sind die Blausee-Forellen ein hochwertiges und reines Naturprodukt

Das mineralreiche, saubere Bergquellwasser des Blausees ist von hervorragender Qualität und speist die Forellenzucht. Zu jeder Jahreszeit liegt die Wassertemperatur des Blausees konstant bei rund 8° C. Die Blausee-Forelle aus unserer alpinen Zucht gedeiht so im gleichen Tempo wie in der freien Wildbahn und bringt deshalb auch ein besonders festes und schmackhaftes Fleisch hervor.

Unsere Forellen halten somit auch stark Einzug auf unserer Speisekarte. Wir freuen uns, Ihnen die Blausee Forellen und Blausee Lachsforellen in verschiedenen Variationen präsentieren zu dürfen und wünschen einen guten Appetit!

Dies und Das



Warme Küche

18.30 bis 20.30 Uhr

Lassen Sie sich Verwöhnen



21 Hotelzimmer

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



Spa

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