



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	11.20
Merlot V & D A. Delea SA		
Old Fashioned		15.50
Whisky, Zuckersirup, Angostura		
Aperol Spritz		14.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser		
Blausee Ingwer-Zotti		13.50
Ramazotti Amaro, Ginger Beer		
¡H! BARCELONA Brut	10 cl	10.20
Alkoholfreier Cava		
Virgin Gin & Tonic		14.50
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	12.40
Blausee Dressing Croûtons geröstete Kerne	
Roher Fenchelsalat	17.80
grüner Apfel Himbeeren und Granatapfel Himbeervinaigrette	
Geräucherte Blausee Bio-Forelle	23.60
Kräutersalat Kaperncracker und Birnen-Chutney rote Zwiebel und Forellenkaviar	
Ceviche von der Blausee Bio-Forelle	25.90
Schalotte, Limette, Koriander und Chili Kandierte Zitrone, Wasabi-Mayo und Brot-Chip	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles Senf-Kaviar Wachtelei und Graubrot	
Kohlrabi-Birnen Suppe	15.40
Zwiebelcrumble Schnittlauchöl	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauchöl, Noilly Prat (Alkohol)	

Zwischengänge

Kohlrabi-Birnen Suppe	15.40
Zwiebelcrumble Schnittlauchöl	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle Schnittlauchöl, Noilly Prat (Alkohol)	
Lauwarmer marinierter Tofu	26.70
Quinoa Gurke, Sesam und Soja Frühlingszwiebeln und Wakamé	
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 Zwiebel-Crumble	
Ganze Blausee Bio-Forelle – blau ODER gebraten	44.80
geschmolzene Butter Petersilienkartoffeln Saisongemüse	
Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet	47.00
Mascarpone-Polenta glasierte Honig-Karotten	
Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise	47.00
Venere Reis Blattspinat süß-saure Datteltomaten	

Hauptgerichte

Lauwarmer marinierter Tofu	34.70
Quinoa Gurke, Sesam und Soja Frühlingszwiebeln und Wakamé	
Bärlauch-Kartoffel Flan	32.40
Selleriepüree Pinienkern-Gremolata	
Truthahn Involtini vom Gygerhof, Kandergrund	36.60
Pilz Duxelle mit schwarzem Trüffel und Frischkäse Venere Reis grilliertes Gemüse	
Kalbs Ossobuco	42.10
Mascarpone Polenta glasierte Honig-Karotten Butter-Schalotten und Pinienkern-Gremolata	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce Rösti Saisongemüse	
Swiss Grand Cru Rindsfilet	61.20
Sellerie-Bärlauch Püree Pommes Pont Neuf grilliertes Gemüse und Butterjus	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Fruchtbrot, Tessiner Feigensenf und Apfel-Chutney	
Weisse Schokoladen Kuppel	16.30
weisse Schokoladenganache Caramel und Cookie Crumble dunkles Schokoladenglace und Blutorangen-Gel	
Karotten-Kuchen	13.50
hausgemachtes Joghurtglace karamellierte Baumnüsse	
Veganes Quinoa-Tartelette	15.60
Kirsch-Gel und Kokos-Gel Mandarinensorbet	
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 präsentiert 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.