



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 Früchtebrot, 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 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.