



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

Peter Zühlke, Chef 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		
White Port Tonic		14.50
Sandeman Fine White Porto, Tonic		
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	13.40
Vinaigrette du Blausee	
Croûtons	
Graines grillées et anneau de parmesan	
Tartelette végétalienne aux racines de persil	15.80
Avoine	
Tomate séchée	
Sésame et au moka	
Truite fumée Blausee bio	16.80
Pourpier	
Crème à l'ail des ours	
Gelée de safran et papier de fenouil	
Tartare de truite saumonée marinée Blausee bio	19.80
Crème de truite fumée	
Agrumes	
Pomme et concombre	
Tartare de bœuf d'Hérens du Valais	27.50
Moutarde de Dijon	
Caprons	
Jaune d'œuf mariné et ail fumé cuit au four	
Soupe mousseuse au cresson de fontaine	15.40
Chavignol raboté	
Pain secoué maison	
Crème de truite fumée Blausee	21.50
Rouleaux de truite fumée croustillants	
Noilly Prat (alcool) et huile d'ail des ours	

Le relevé

Soupe mousseuse au cresson de fontaine	15.40
Chavignol raboté	
Pain secoué maison	
Crème de truite fumée Blausee	21.50
Rouleaux de truite fumée croustillants	
Noilly Prat (alcool) et huile d'ail des ours	
Tagliatelles noires	26.70
Sauce aux oignons et au thym	
Tomate aux dattes semi-séchée	
Courgettes, épinards et poireaux grillés	
Raviolis de truite saumonée bio Blausee	27.30
Sauce au citron	
Salicornes	

Spécialités de truites Blausee

Raviolis de truite saumonée bio Blausee	35.30
Sauce au citron Salicornes	
Truite entière bio Blausee - bleue OU grillée	44.60
Sauce au raifort Pommes de terre Grenailles Légumes au four	
Filet de truite bio Blausee à la Grenobloise	47.00
Jeunes épinards en branches Pommes de terre douces Hasselback	
Filet de truite saumonée bio Blausee poêlé	47.00
Chicorée Gingembre et orange Pommes de terre Vitelotte	

Les plats principaux

Flan à l'ail des ours	34.40
Chou-fleur grillé Noisettes et mousse de parmesan	
Tagliatelles noires	34.70
Sauce aux oignons et au thym Tomate aux dattes semi-séchée Courgettes, épinards et poireaux grillés	
Involtini de dinde du voisin	39.60
Farce à l'ail des ours Purée de carottes et de dukkah Courgettes grillées Pommes dauphine	
Epaule de veau cuite sous vide	38.20
Carottes au miel Échalotes confites Risoni-Sotto	
Émincé de veau à la zurichoise	44.80
Crème aux champignons Roesti Légumes au four	
Filet de bœuf suisse sélectionné à la main, mûré à sec	56.00
Ratatouille grillée légumes Beurre Café de Paris Polenta à la truffe	

Dessert

Spécialités de fromage	21.30
De la fromagerie à Kandersteg Pain aux fruites, moutarde aux figues du Tessin Chutney de pommes	
Crème caramel	9.90
Ananas grillé Crunch d'amaretti	
Ganache au chocolat glacée	16.50
Cake à l'éponge à la pistache Espuma à la liqueur d'œuf	
Tarte Cheesecake	13.60
Snap`s au Brandy Glace à la rhubarbe	
Glacées de notre pâtisserie	5.00
Glaces et sorbets fait à la maison, 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, session, séance. Nous réglons le reste, y compris un programme d'activités, si vous le souhaitez.