



FREUDE AM GENUSS - HAUSGEMACHT

Liebe Gäste,

bei uns steht Genuss im Mittelpunkt: Schweizer Tradition trifft auf thailändische Aromen. Mit viel Leidenschaft und frischen, regionalen Zutaten zaubert unsere Küche hausgemachte Gerichte, die ehrlich, aromatisch und mit Herz zubereitet sind. Als engagiertes Team setzen wir alles daran, Ihnen mit jedem Teller ein Stück Heimat oder Fernost zu servieren.

Wir freuen uns, dass Sie heute unsere Gäste sind!

Ä Guetä!

Juliane & Philipp Blaser mit Mitarbeitern

**«Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.»**

Johann Wolfgang von Goethe



Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region, sofern nichts anderes vermerkt ist.

Wir geben zur Deklaration von Fisch und Meeresfrüchten mündliche Auskunft. Unser Brot ist hausgemacht.



BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

STARTER & SUPPEN...

Grüner Blattsalat	10.-
<i>salade verte, green salad</i>	
Gemischter Salat	13.50
<i>salades assorties, mixed salad</i>	
Bunte Tomaten & cremige Burrata an Balsamicodressing und Basilikum	16.-
<i>tomates colorées & burrata, sauce balsamique et basilic</i> colorful tomatoes & burrata, balsamicdressing and basil	
Tatar vom jungen Rind – von Hand geschnitten und klassisch, pikant zubereitet mit einem Schuss Cognac	29.50
<i>tartare de boeuf traditionnel</i> traditional beef tatar	als Hauptgang 41.-
Gaspacho andaluz – Gekühlte, pikante Suppe von mediterranem Gemüse und feinstem Olivenöl	16.-
<i>gaspacho andalou - soupe froide de légumes méditerranéens</i> andalusian gazpacho - chilled, spicy soup of mediterranean vegetables	
Klare Fischessenz mit Safran, Gemüseeinlage und Pernod	14.-
<i>consommé de poisson au safran, avec des légumes et du pernod</i> clear fish consommé with saffron, vegetables and pernod	
Spiezer Rieslingrahmsuppe mit Croutons	14.-
<i>crème au Riesling de Spiez avec croutons</i> Spiezer Riesling cream soup with croutons	



BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

HAUPTGERICHTE...

Piratensteak – unsere Hausspezialität 51.-

Rindsentrecôte an exotischer Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Saisongemüse

entrecôte de boeuf, sauce au poivre exotique, pommes rissolées, légumes de saison
sirloin steak, exotic pepper sauce, roasted potatoes, vegetables

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren

neue Bratkartoffeln oder Pommes frites 48.-

escalope viennoise, pommes frites ou pommes sautées, airelles rouges
escalope viennese style, french fries or sauted potatoes, cranberries

Rassiger Burger (Rind) mit knusprigem Speck,

Käse und Chilisauce im Sesambun, dazu Pommes Frites 34.-

burger (bœuf/porc) avec lard, fromage et sauce chili au sésambun, avec des frites
burger (beef/pork) with bacon, cheese and chilli sauce, sesame bun, french fries

Kalbscordon – Bleu mit Schnittlauchfrischkäse und Rohschinken gefüllt

dazu Bratkartoffeln und Gemüse garnitur 51.-

cordon bleu de veau au fromage frais et jambon cru, pommes de terre sautées
assortiment de légumes - veal cordon bleu with chive cream cheese and raw ham
served with fried potatoes and a vegetable garnish

Gebratene Frutiger Bergquell Eglifilets mit Mandeln

Gemüse garnitur und Salzkartoffeln 51.-

filets de perche rôtis aux amandes, légumes et pommes natures
fried perch fillet with almonds, vegetables and boiled potatoes

Tajarin mit Cherrytomaten und Zucchettistreifen

getoppt mit Burratacreme und Basilikumöl 32.-

Tajarin aux tomates cerises et courgettes, crème de burrata et huile de basilic.
Tajarin with cherry tomatoes and zucchini, burrata cream and aromatic basil oil.



BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

THAI-CORNER...

Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras 15.-

Potage au lait de coco, volaille et citronnelle

coconut soup with chicken and lemongrass

Tom yum goong – Scharfe Limettensuppe mit Crevetten 15.-

potage piquante au citron vert et crevettes

hot lime soup with prawns

Spring Roll gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Sweet-chili Dip

Rouleau de printemps farcis aux légumes et nouilles chinoises - pro Stk. 8.50

Spring roll stuffed with vegetables and chinese noodles

Gaeng keaw wan - scharfes, grünes Thaicurry

curry thaïlandais vert, piquant, green thai-curry, hot

- mit Rind, *avec boeuf*, with beef 37.-

- mit Poulet, *avec volaille*, with chicken 32.-

- mit Riesencrevetten, *avec crevettes géantes*, with prawns 37.-

- mit Frutiger Tofu und Gemüse,

avec tofu de Frutigen et légumes, with Local artisanal tofu and vegetables 31.-

Gaeng mussaman - mildes Thaicurry mit Erdnüssen

curry thaïlandais doux aux cacahouètes, mild thai-curry with peanuts

- mit Rind, *avec boeuf*, with beef 37.-

- mit Poulet, *avec volaille*, with chicken 32.-

- mit Riesencrevetten, *avec crevettes géantes*, with prawns 37.-

- mit Frutiger Tofu und Gemüse,

avec tofu de Frutigen et légumes, with Local artisanal tofu and vegetables 31.-

Phad phak ruam – Gemüse aus dem Wok mit Cashewkernen 30.-

légumes du wok au noix de cajou

als Beilage 10.-

vegetables from the wok with cashewnuts

- mit Frutiger Tofu, *avec tofu de Frutigen*, with Local artisanal tofu 35.-



BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN...

Frühling – unsere Hausspezialität
Erdbeersorbet mit Schlagrahm durchgewirbelt
13.00 / *Mini* 10.50

Highlander – Earl Grey Teesorbet
mit 10-jährigem Glenmorangie Single Malt
15.00

Juliane – Vanilleglace mit Eierlikör
und Orangensaft, Schlagrahm und Mandeln
14.00 / *Mini* 11.50

Danmark – Vanilleglace mit heisser
Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandeln
13.00 / *Mini* 10.50

COUPES...

Engiadina – Vanille- und Haselnussglace
mit Baumnüssen und Caramelsauce, Schlagrahm
13.00 / *Mini* 10.50

Exotic – Passionsfrucht-, Apfel-Ingwer-
und Kakao 83%-Sorbet mit mariniertes Ananas
14.00 / *Mini* 11.50

Triple Chocolate – Schokoladen- und
Straciatellaglace und Kakao 83% Sorbet, Rahm
13.00 / *Mini* 10.50

gerührtes Eiskaffee – Moccaglace
mit Schlagrahm und Kirsch gerührt
14.00 / *Mini* 11.50

Fitness – Joghurtglace
mit Erdbeeren und Schlagrahm
14.00 / *Mini* 11.50

Romanov – Vanilleglace
mit Erdbeeren und Schlagrahm
14.00 / *Mini* 11.50

DESSERTS...

Japonais glacé – Japonaisbödeli gefüllt mit
Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm
8.50

Merinque glacé – Merinques mit Vanilleglace und
Erdbeersorbet, Schlagrahm
13.00 / *Mini* 10.50

Merinque chantilly – Merinques mit Schlagrahm
11.50 / *Mini* 8.50

Portion frische Erdbeeren –
gesüsst oder nature, mit Schlagrahm
11.50 / *Mini* 8.50

GLACESORTEN...

Rahmglacen –
Vanille, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Straciatella, Joghurt

Sorbets –
Limette, Erdbeer, Apfel-Ingwer,
Passionsfrucht, Kakao 83%,
Earl Grey Tee
pro Kugel 3.80
Schlagrahm 1.50

Frappées –
in allen obenstehenden Aromen 10.50

