



## 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.  
(F = Frankreich)

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



# BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

## STARTER & SUPPEN...

<b>Grüner Blattsalat</b>	10.-
<i>salade verte, green salad</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	13.50
<i>salades assorties, mixed salad</i>	
<b>Spargelsalat an fruchtigem Himbeerdressing</b>	
<b>Rohschinkenröllchen mit Schnittlauchfrischkäse gefüllt</b>	16.-
<i>salade d'asperges, vinaigrette à la framboise, rouleaux de jambon cru au fromage frais</i>	
asparagus salad with raspberry dressing, rolls of raw ham with chive cream cheese	
<b>Tatar vom jungen Rind – von Hand geschnitten</b>	
<b>und klassisch, pikant zubereitet mit einem Schuss Cognac</b>	29.50
<i>tartare de boeuf traditionnel</i>	
traditional beef tatar	als Hauptgang 41.-
<b>Spargelcremesuppe mit Tatar vom geräuchten Lachs</b>	16.-
<i>velouté d'asperges au tartare de saumon fumé</i>	
asparagus soup with smoked salmon tartare	
<b>Klare Fischessenz mit Safran, Gemüseinlage und Pernod</b>	14.-
<i>consommé de poisson au safran, avec des légumes et du pernod</i>	
clear fish consommé with saffron, vegetables and pernod	
<b>Spiezer Rieslingrahmsuppe mit Croutons</b>	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

Grillierte Maispouardenbrust (F)

auf Spargel – Zitronenragout und Bramatapralinen 43.-

*poitine de poulet au maïs grillé, ragoût d'asperges au citron pralines au bramata*  
grilled chicken breast with asparagus and lemon ragout and bramata pralines

Gebratene Frutiger Bergquell Eglifilets mit Hollandaisesauce

auf Spargeln und Salzkartoffeln 51.-

*filets de perche rôtis, sauce hollandaise, asperges et pommes natures*  
fried perch fillet with hollandaise sauce, asparagus and boiled potatoes

Hausgemachte Tagliatelle mit Spargeln

an Bärlauchrahmsauce, Cherrytomaten und Cashewkerne 32.-

*tagliatelle maison aux asperges, sauce à la crème à l'ail sauvage, des tomates cerises*  
*et des noix de cajou* - homemade tagliatelle with asparagus, served  
in a wild garlic cream sauce, cherry tomatoes and cashew nuts



# 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 Gemüse, *avec légumes*, with 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 Gemüse, *avec légumes*, with 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 Riesencrevetten, *avec crevettes géantes*, with prawns 38.-

**Phad nor mai farang – Spargel aus dem Wok mit Thaibasilikum** 32.-

*asperges du wok au basilic thaï*

asparagus from the wok with thai basil



# 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

