



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>	
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons an Balsamicodressing im Schüsseli serviert	16.-
<i>salade doucette avec de l'œuf, lard et croûtons, vinaigrette balsamique</i>	
lamb's lettuce with egg, bacon and croutons, balsamic dressing	
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.-
Kürbisrahmsuppe abgeschmeckt mit Ras el Hanout und gerösteten Haselnüssen	14.-
<i>soupe à la crème de potiron au ras el hanout et aux noisettes grillées</i>	
cream of pumpkin soup seasoned with ras el hanout and roasted hazelnuts	
Doppelte Kraftbrühe mit Portwein, Steinpilzravioli	14.-
<i>consommé double au porto, raviolis aux cèpes</i>	
clear broth with port wine, porcini ravioli	
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

Rindsfiletsteifen «Stroganov» an feiner Paprikasauce mit Gewürzgurken

dazu Tagliatelle und glasiertes Wintergemüse 51.-

Filets de bœuf « Stroganov », tagliatelles et légumes d'hiver glacés
Beef fillet strips 'Stroganoff' with tagliatelle and glazed winter vegetables

Geschmorte Kalbshaxe mit frischer Petersiliengremolata

auf Wurzelgemüse und Bramatapralinen 45.-

Jarret de veau braisé « gremolata » sur lit de légumes-racines et pralines au bramata
Braised veal shank with gremolata on root vegetables and bramata pralines

Gebratene Frutiger Bergquell Eglifilets

auf Rahm-Sauerkraut und Salzkartoffeln 51.-

filets de perche rôtis sur choucroute à la crème et pommes natures
fried perch fillet on creamy sauerkraut and boiled potatoes

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen vom Niesen

an leichter Rahmsauce mit Wurzelgemüse und Pecannüssen 32.-

tagliatelle maison aux cèpes à une sauce légère à la crème avec des légumes racines et des noix de pécan - homemade tagliatelle with porcini mushrooms
in a light cream sauce with root vegetables and roasted pecannuts



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.-



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 marinierter Ananas
14.00 / Mini 11.50

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

Hot Berry – Vanilleglace
mit heissen Beeren und Schlagrahm
14.00 / Mini 11.50

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

Nesselrode – Vanilleglace mit Vermicelles,
Merinques 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 Vermicelles – mit Merinques
und Schlagrahm 12.50 / Mini 10.00

GLACESORTEN...

Rahmglacen –
Vanille, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Straciatella

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



Alle Preise in CHF inklusive 8%

- 5 -

Unsere Glace wird nach alter Tradition aus
eigenen Zutaten im Haus hergestellt