



## 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.

All unsere Speisen können Allergene Zutaten enthalten, wir geben Ihnen mündlich Auskunft über Inhaltsstoffe



# BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

## STARTER & SUPPEN...

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Grüner Blattsalat</b>   | 9.50               |
| <i>salade verte, green salad</i>   |                    |
| <b>Gemischter Salat</b>  | 12.50              |
| <i>salades assorties, mixed salad</i>  |                    |
| <b>Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons<br/>an Balsamicodressing im Schüsseli serviert</b>  | 16.-               |
| <i>salade doucette avec de l'œuf, lard et croûtons, vinaigrette balsamique</i><br>lamb's lettuce with egg, bacon and croutons, balsamic dressing         |                    |
| <b>Tatar vom jungen Rind – von Hand geschnitten<br/>und klassisch, pikant zubereitet mit einem Schuss Cognac</b>   | 29.50              |
| <i>tartare de boeuf traditionnel</i><br>traditional beef tatar   | als Hauptgang 41.- |
| <b>Kürbisrahmsuppe abgeschmeckt mit Ras el Hanout<br/>und gerösteten Haselnüssen</b>   | 14.-               |
| <i>soupe à la crème de potiron au ras el hanout et aux noisettes grillées</i><br>cream of pumpkin soup seasoned with ras el hanout and roasted hazelnuts |                    |
| <b>Wildkraftbrühe mit Portwein, Steinpilzravioli</b>   | 14.-               |
| <i>consommé de gibier au porto, raviolis aux cèpes</i><br>clear venison broth with port wine, porcini ravioli  |                    |
| <b>Spiezer Rieslingrahmsuppe mit Croutons</b>  | 14.-               |
| <i>crème au Riesling de Spiez avec croutons</i><br>Spiezer Riesling cream soup with croutons   |                    |



# BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

## HAUPTGERICHTE...

- Piratensteak – unsere Hausspezialität** 49.-  
**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** 47.-  
*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
- Rehschnitzel (EU) an Grapparahmsauce mit Trauben**  
**Spätzli und herbstlichen Beilagen** 49.-  
*escalope de chevreuil à la sauce grappa et raisins, spätzli et garniture automnale*  
venison escalope with grappa cream sauce and grapes, spätzli and autumnal garnish
- Gempfeffer (CH) mit Speck & Croutons**  
**Spätzli und herbstlichen Beilagen** 42.-  
*civet de chamois au lard et croûtons, spätzli maison et garniture automnale*  
jugged chamois with bacon and croutons, homemade spätzli and autumnal garnish
- Gebratene Frutiger Eglifilets**  
**auf Rahm-Sauerkraut und Salzkartoffeln** 49.-  
*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 Kürbis und gerösteten Pecannüssen** 32.-  
*tagliatelle maison aux cèpes à une sauce légère à la crème avec de la courge et des noix de pécan grillées* - homemade tagliatelle with porcini mushrooms in a light cream sauce with pumpkin and roasted pecannuts



# BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

## THAI-CORNER...

**Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras** 14.-  
*Potage au lait de coco, volaille et citronnelle*  
coconut soup with chicken and lemongrass

**Tom yum goong – Scharfe Limettensuppe mit Crevetten** 14.-  
*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 36.-
- mit Poulet, *avec volaille*, with chicken 31.-
- mit Riesencrevetten, *avec crevettes géantes*, with prawns 36.-
- mit Gemüse, *avec légumes*, with vegetables 30.-

**Gaeng mussaman - mildes Thaicurry mit Erdnüssen**  
*curry thaïlandais doux aux cacahouètes, mild thai-curry with peanuts*

- mit Rind, *avec boeuf*, with beef 36.-
- mit Poulet, *avec volaille*, with chicken 31.-
- mit Riesencrevetten, *avec crevettes géantes*, with prawns 36.-
- mit Gemüse, *avec légumes*, with vegetables 30.-

**Phad phak ruam – Gemüse aus dem Wok mit Cashewkernen** 29.-  
*légumes du wok au noix de cajou* als Beilage 9.-  
vegetables from the wok with cashewnuts

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



# 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 6%

- 5 -

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