

# **Kulinarisch verwöhnt im Grill-Speiserestaurant Obsee Lungern**



**RESTAURANT & CAMP OBSEE AG**

Campingstrasse 1, 6078 Lungern, Tel. 041 678 14 63, Fax 041 678 21 63, [www.obsee.ch](http://www.obsee.ch), [restaurant@obsee.ch](mailto:restaurant@obsee.ch),

**Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt ist bleibend**

(Johann Wolfgang von Goethe)

Liebe Gäste

Lebensqualität hat die verschiedensten Facetten, ihren schönsten Ausdruck findet sie in der Faszination des Geniessens. Tauchen Sie ein in die gemütliche Atmosphäre im Speise-Restaurant Obsee. Geniessen Sie mit Ihren Familien und Freunden die Kreationen aus unserer Küche.

Gerne empfehlen wir Ihnen ab - 10 Personen - die köstlichen Menüvorschläge unseres Küchenchefs Richard Gerstgrasser, dem Kochen Leidenschaft bedeutet. Er verzichtet auf Fertigprodukte und verwendet keine Geschmacksverstärker.

Selbstverständlich können Sie aus den einzelnen Gängen das Menü nach Ihren Vorlieben kreieren. Wir beraten Sie dabei gerne und sind für Wünsche und Anregungen offen. Ergänzend zu den ganzjährigen Angeboten können Sie – je nach Jahreszeit – ebenfalls aus den saisonalen Kreationen auswählen.

Wir sind überzeugt, dass Ihnen alles, was aus unserer Küche auf Ihren Tisch kommt Freude machen wird, denn bei uns wird mit Sorgfalt und Leidenschaft gekocht.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

## Unsere Empfehlung

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kokos-Glacé

(7)

Koteletten-Königskrone an Rosmarinjus

Kartoffel-Lauch-Gratin

Gemüsebouquet

(Schwein 38)

(Kalb 46)

Sorbet-Variationen mit Früchten

(12)

---

Tomatencrème-Suppe mit Basilikumschaum

(6)

Rindsfilet grilliert mit Jus

Rösti-Kroketten

Gemüsebouquet

(47)

Holunderparfait an Zwetschgensauce

(9)

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

---

<b>Suppe</b>	<b>CHF</b>
Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumschaum	6
Obwaldner Käsesuppe mit gerösteten Zwiebeln	7
Rüebli-Ingwersuppe mit Kokos-Glacé	7
Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons	6

<b>Frühling</b>	<b>Sommer</b>	<b>Herbst</b>	<b>Winter</b>
Spargel- Crème-Suppe	Melonen-Gurken- Kaltschale	Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskern Öl	Bündner Gerstensuppe verfeinert mit Rahm
7	6	7	7

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

## Vorspeisen / Salate

CHF

Grüner Blattsalat	7
Gemischter Salat	9
Rindstatar mit Cognac oder Whisky verfeinert serviert mit Toast und Butter	19

### Frühling

### Sommer

### Herbst

### Winter

Spargel-Melonen-Salat

Mango-Mozzarella-Salat

Nüsslisalat mit Rehschnitzelstreifen an Holunder-Vinaigrette

Gebratenes Lachsfilet auf Rucolasalat mit Nüssen du Dill-Senf-Vinaigrette

9

10

12

12

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

<b>Zwischengänge</b>	<b>CHF</b>
Gemüse Pastetli	15
Spaghetti mit Kapern-Pesto	16
Antipasti Variationen	14
Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Thymiansauce	12

<b>Frühling</b>	<b>Sommer</b>	<b>Herbst</b>	<b>Winter</b>
Spargel-Risotto mit gerösteten Mandeln	Tagliatelle mit Kefen, Minze und Nüssen	Kürbis-Risotto mit Kürbiskern Öl	
10	10	12	

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

## Hauptgänge

<b>Fleisch</b>	<b>CHF</b>
Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Rösti	36
Kalbshuftsteak an Pfeffersauce mit Saisongemüse und Nudeln	37
Cordonbleu mit Saisongemüse und Pommes Frites	30
Schnitzel (Kalb/Schwein) mit Saisongemüse und Pommes Frites	35/25
Schweinssteak an „Café de Paris“ mit Saisongemüse und Kroketten	30
Rindschmorbraten an Kräuterjus mit Saisongemüse und Kartoffelstock	32
Poulet-Spiess an Zitronenpfeffersauce mit Saisongemüse Pommes Frites	30

<b>Frühling</b>	<b>Sommer</b>	<b>Herbst</b>	<b>Winter</b>
Gebratene Entenbrust auf Spargel und Orangen dazu Risotto	Stroganoff mit Butter Nudeln	Hirsch-Entrecôte an Preiselbeersauce, Rotkraut, Maroni, Äpfel und hausgemachte Spätzli	Lamm-Racks an Kräuterjus mit Saisongemüse und Kartoffelgratin
28	38	36	34

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

<b>Fisch</b>	<b>CHF</b>
Gebratenes Forellenfilet aus dem Lungernsee mit Spinat und Salzkartoffeln	30
Egliknusperli mit Sauce Tartar dazu Gemüsereis	26
Zanderfilet an Safransauce mit Randen-Risotto	32

<b>Frühling</b>	<b>Sommer</b>	<b>Herbst</b>	<b>Winter</b>
Riesencrevetten an Bärlauch-Kräutersauce mit Saisongemüse und Tagliatelle	Lachs auf Papaya-Kefen-Salat mit Kartoffelecken		
31	30		

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer



**Vegetarisch**

**CHF**

Äpler-Magronen mit Zwiebeln und Apfelmus	22
Spaghetti Napoli	20
Gemüse-Rösti mit Käse überbacken	22
Gemüseteller	20

**Frühling**

**Sommer**

**Herbst**

**Winter**

Gnocchi-Spargel-  
 Pfanne mit Bärlauch  
 und Zitrone verfeinert

Pinienkernen-  
 Frühlingszwiebel-  
 Risotto mit  
 Basilikumpesto

Wildbeilagen-Teller

Spätzli-Pfanne mit  
 Champignons und  
 Saisongemüse

21

19

23

19

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer

<b>Dessert</b>	<b>CHF</b>
Sorbevariationen mit Früchten	12
Coupe Maison (Fruchtsalat mit Vanille-Glacé und Rahm)	10
Apfelchüechli mit Vanille-Glacé	10
Zweifarbige Schokoladenmousse	9

<b>Frühling</b>	<b>Sommer</b>	<b>Herbst</b>	<b>Winter</b>
Coupe Romanoff (Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm)	Kokos-Limetten- Mousse	Holunder-Parfait an Zwetschgensauce	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm
11	8	9	12

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer