

Vorwort

Diese Menüvorschläge sind ein kleiner Leitfaden, aus dem ideenreichen Erfahrungsschatz des Obsee-Küchenteams, unter der Leitung unseres Küchenchefs Axel Kretschmer!

Aus welchem Anlass auch immer, planen Sie Ihren ganz besonderen Tag im Vorfeld mit Klaus Bürgi oder Axel Kretschmer.

Jede Saison hat ihre Reize - oder überraschen Sie ihre Gäste doch mit einem 9-Gangmenü, wo Sie den ganzen Abend kleine Portionen degustieren - oder, oder, oder. Ihr individueller Wunsch ist uns ein Vergnügen. Wir beraten Sie gern.

Bringen Sie vor Gesprächsbeginn eventuelle Essensunverträglichkeiten, besondere Essgewohnheiten (Vegetarisch, Vegan), religiöse Besonderheiten oder ähnliche Eigenschaften Ihrer Gäste in Erfahrung, so dass wir schon beim Planen Ausweichmöglichkeit anpassen können.

Diese Angebote gelten ab 10 Personen, für weniger erlauben wir uns einen Aufschlag zu verrechnen.

Bitte planen Sie Ihren Anlass frühzeitig (spätestens 2 Wochen vorher), so dass wir auch sicher alle nötigen Zutaten zu Ihrem Menü organisieren können.

Die bis 24 Stunden vorher angegebene Personenzahl gilt als Berechnungsgrundlage. Plötzlich erkrankte Personen oder ähnliche Vorfälle bilden hier die Ausnahme.

Apéro oder Snacks

		CHF
Kartoffelchips und Nüssli	pro Person	5.00
Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Chäs-Chüechli	pro Stück	3.00
Crudité mit 4 verschiedenen Dips	pro Person	5.00
Verschieden belegte Apéro-Brötchen	pro Stück	5.50

Vorspeisen

	CHF
Nüsslersalat mit Ei und Croûtons	5.50
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce mit kleiner Rösti	14.50
Crêperoulade gefüllt mit Bündnerfleisch tatar an Blattsalaten	15.50
Mozzarellaterrine an grillierten Antipasti	15.00
Poulet Galantine an Eschalottenchutney mit Buttertoast	16.00

Suppen

	CHF
Obwaldner Käsesuppe nach «Grosi Bürgi's Art» <i>(in der grossen Terrine serviert nur als Hauptgang à Diskretion/Vorspeise)</i>	19.00/8.50
Bündner Gerstensuppe <i>(in der grossen Terrine serviert nur als Hauptgang à Diskretion/Vorspeise)</i>	22.00/9.00
Tomaten-Cremesuppe mit Basilikummousse	7.50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Sherry verfeinert und Flädli	7.00

Hauptgänge

	CHF
Rindsfiletstroganoff mit Trockenreis und sautierten Peperoni	42.00
Riz Casimir mit Poulet oder Kalb an gebratenen Früchten mit Mandel garniert	31.00/35.00
Rindsschmorbraten an Tessiner Polenta mit Wirsingköpfl	35.00
Rindsfiletmedaillon an Cognac-Pfeffersauce mit feinen Gemüsen der Saison an Kartoffelgratin	49.00
Rinds Ragout an Kartoffelstock mit Mandelbrokkoli	32.00
Geschmortes Lammgigot an Tomatensugo mit gebratenen Kartoffelgnocchi und Zucchettigemüse	36.50
Buurehamme mit Kartoffelsalat	27.50
Aargauer Schweinshalsbraten mit Zwetschken gefüllt Kartoffelstock und Rüebl Gemüse	26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Pfirsich	31.00
Schweinsfilet am Stück gebraten im Speckmantel mit Calvados Sauce Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	40.50
Grosi Bürgi's» Älplermagronen mit Öpflkompott»	

Grillgerichte (inkl. eine der unten aufgeführten Beilagen)

	CHF
Schweizer Pouletbrust Surprème (180 - 220 g)	29.00
Schweizer Schweinssteak in Bier eingelegt (200 g)	32.00
Schweinshalssteak in Senfmarinade (350 g)	26.50
Schweizer Kalbshohrückensteak (200 g)	45.00
Schweizer Dry Aged Côte de Boef (mit Knochen ca. 500 g)	Tagespreis ca. 84.00
Spanisches Patanegra Schweinssteak (200 g 2 Wochen Vorbestellung)	52.00
US Rib Eyesteak (200 g)	Tagespreis
Italienisches Entrecôte vom Bison (200g)	68.00

Unsere Steaks sind gegebenenfalls auch in anderen Grössen erhältlich. Bitte fragen Sie den Küchenchef.

Als Beilagen empfehlen wir

Pommes Frites

Country Cuts

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

«Mutter Bürgi`s» Kartoffeltorte

Mediterranes Gemüse

Salatbeilage aus unserem Salatbuffet

Desserts

	CHF
Griessflammerie mit saisonalem Früchtekompott	10.50
Grosi`s gebrannte Creme	9.00
Süssmostcreme im Glas serviert	9.00
Zweifarbige Toblerone Mousse an karamellisierten Vanilleäpfeln	12.50
Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen Ragout	12.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.00
Caramelköppli mit Rahm	10.50
Rüeblibisquit an weisser Schokoladen Mousse	12.00
Indische Punschcreme nach «Grosi Bürgi»	10.00