

Herzlich Willkommen im Grill-Speiserestaurant Obsee

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. Ein Ort für gemütliche Stunden mit atemberaubender Sicht auf See und Berge.

Wir setzen in unserem Restaurant vermehrt auf hervorragende und besondere Produkte aus der Region. So ist uns ein hoher Qualitätsstandard beim Fleisch sehr wichtig. Unser Küchenchef, Benjamin Rähme, hat in Zusammenarbeit mit seinem Team das Angebot entsprechend optimiert. Da Kochen nicht nur Genuss ist, sondern auch verbindet, bereiten wir die ausgesuchten, nachhaltig produzierten Fleischstücke vor Ihren Augen auf unserem Holzgrill zu.

Genießen Sie mit Ihren Familien und Freunden die Kreationen aus unserer Küche. In gastfreundlichem und stilvollem Ambiente werden Sie von unserem aufmerksamen Serviceteam mit den Köstlichkeiten aus Küche und Keller verwöhnt. Gemeinsam setzen wir alles daran, dass Ihr Besuch in unserem Haus zu einem Gourmet-Erlebnis wird.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen und erholsamen Aufenthalt und danken für den Besuch.

Das Obsee-Team

Wir beziehen

- Kalbfleisch aus der Schweiz
- Schweinefleisch aus der Schweiz
- Rindsfilet und Rindsentrecôte aus der Schweiz
- Tomahawk aus Schlesien
- Lammfleisch aus der Schweiz
- Pouletbrust aus der Schweiz
- Saibling und Wels aus der Schweiz
- Molkereiprodukte Molkerei Seiler, Giswil

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Euros werden zum jeweiligen Tageskurs berechnet.

Frühlingsmenü

Lauwarmer Spargelsalat im Glas serviert mit Radieschen
an Orangen-Vanille Dressing

14

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl und Brotchip

9

Schweinskotelette «Rolls Royce» mit weissen und grünen Spargeln
und Kartoffel-Frühlingslauchragoût an einem Kräuterjus

39

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglacé

12

4-Gang-Menü CHF 69

3-Gang-Menü CHF 59

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Hausgemachte Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl und Brotchip 9

Tagessuppe (gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft) 8

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat 9

Mittlerer gemischter Salat 11

Grosser gemischter Salat 15

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat im Glas serviert mit Radieschen
an Orangen-Vanille Dressing 14

Rindstatar mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig)
serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln

klein	24
gross	33

Vegi- und Pasta-Gerichte

Grüne und weisse Spargeln mit La Ratte Kartoffeln
an Sauce Hollandaise 25

Kartoffel-Frühlingslauch-Ragoût mit Cherry Tomaten
und Bärlauchöl 21

Bandnudeln an Morchel-Brennnessel Rahmsauce 26

Fleisch- und Fischgerichte

Feine Fleischgerichte vom Holzgrill

Rindsfilet	Lady's Cut	150 gr	49
	Gentleman's Cut	200 gr	54
Rindsfilet «Surf and Turf»			56
Tomahawk Entrecôte mit den Rippen (ab zwei Personen)		ca. 850 gr	68
Dry Aged Rinds-Entrecôte am Knochen gereift	Lady's Cut	200 gr	42
	Gentleman's Cut	300 gr	48
Trilogie vom Schweizer Wanderherden Lamm (Gigot, Schulterbraten und Chop)			46
Schweinskotelette «Rolls Royce» mit weissen und grünen Spargeln			39
Pouletbrust		200-220 gr	29

dazu servieren wir Ihnen die gewünschte Sauce

- Bernaise
- Portweinjus
- Hollandaise
- Pfeffersauce
- BBQ

Zu den Fleischgerichten reichen wir eine Gemüse garnitur und Sie wählen zwischen folgenden Beilagen:

- Kroketten
- Pommes frites
- Country-Cuts
- Bratkartoffeln
- Bandnudeln
- Risotto
- Spargeln
- Blattspinat
- Gemüsevariationen

- Jeder Hauptgang ist auch als Fitnessteller mit mittlerem Salatteller von unserem Buffet erhältlich.

Feines mit hausgemachter Butterrösti

Kalbsleberli mit Apfelscheiben und Zwiebeln (mit oder ohne Jus), Rösti	36
Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce und sautieren Mischpilzen	39
Rösti mit Gemüse und Raclettkäse überbacken	21

Cordon-Bleu und Paniertes

Cordon-Bleu der Klassiker mit Schinken und Käse	Schwein Kalb	35 41
Cordon-Rouge mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Knoblauch und Chili (rassig)	Schwein Kalb	36 42
Cordon-Obsee (saisonal) mit Schinken, Spargeln, Bärlauch und Käse	Schwein Kalb	37 43
Schweinsschnitzel paniert		28
Wienerschnitzel (Kalbfleisch)		38

Beilagen: Saisongemüse und Pommes frites, Kroketten oder Reis

Aufpreis für Rösti oder zusätzliche Beilagen 3

*Liebhaber und Geniesser unserer Cordon-Bleus kommen nun voll auf ihre Kosten!
Erhältlich sind im Obsee **XL-Cordon-Bleus in allen angebotenen Variationen** mit einem
Preiszuschlag von CHF 7 für Schweine- bzw. CHF 8 für Kalbfleisch.*

Fischspezialitäten

Sautiertes Saibling Filet auf Spinat-Risotto mit Morcheln und Cherry Tomaten-Butter	36
Gespicktes Wels Filet auf weissen und grünen Spargeln mit La Ratte Kartoffeln an Bärlauch-Rahmsauce	32

*- Jeder Hauptgang ist auch als Fitnessteller mit mittlerem Salatteller von unserem
Buffet erhältlich.*

Flammkuchen aus unserem Steinofen abends ab 18:00 Uhr

Flammkuchen «Elsässer Art» Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	19
Flammkuchen «Obsee» Weisse Spargeln, rote Zwiebeln und Ruccola	21
Flammkuchen «Vegi» Frühlingslauch, Cherry Tomaten, Rosenlauikäse	19

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglacé	12
Cholermüs (Pan Cake) mit Rhabarber-Kompott und Zitronen-Melisse	9
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken») 1 Kugel Vanille- oder Kaffeeglacé, übergossen mit einem heißen Espresso	8
Verschiedene Desserts und Kuchen aus der Vitrine (gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft)	5