

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. Uns ist ein hoher Qualitätsstandard beim Fleisch sehr wichtig. Unser Küchenchef, Ivo Praljacic, hat in Zusammenarbeit mit seinem Team das Angebot entsprechend optimiert.

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
- Pouletbrust aus der Schweiz
- Süsswasserfische aus der Schweiz
- Molkereiprodukte Molkerei Seiler, Giswil

Früh-Sommermenü

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse
karamellierte Baumnüsse, Rucola

14

Erbsencremesuppe mit Minze

9

Kalbssaltimbocca mit Lauchrisotto und gebratenen Champignons

39

Weisses Schokoladen-Mousse
mit Erdbeeren, Nektarinen und Rhabarberpüree

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

Erbsencremesuppe mit Minze	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

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse karamellierte Baumnüsse, Rucola	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

Lauchrisotto mit gebratenen Champignons	20
Gnocchi mit Kürbiskernen-Pesto	21
Bandnudeln an würziger Tomaten-Sauce	20

Fleisch- und Fischgerichte

Feine Fleischgerichte vom Holzgrill

Rindsfilet	Lady's Cut	150 gr	49
	Gentleman's Cut	200 gr	54
Chateaubriand (ab 2 Personen)		250 gr/p.P.	60
Tomahawk Entrecôte mit den Rippen (ab 2 Personen)		ca. 1'000 gr	60
Rinds-Entrecôte double (ab 2 Personen)		250 gr/p.P.	40
Schweins-Ribey		300 gr	39
Kalbssaltimbocca			39
Pouletbrust CH		200-220 gr	29

dazu servieren wir Ihnen die gewünschte Sauce

- Bernaise
- Rotweinreduktion
- Café de Paris
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

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

- Kroketten
- Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Bandnudeln
- Risotto
- Gemüsevariationen
- Spinat

- 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 / oder mit Speck und Ei	21

Cordon-Bleu und Paniertes

Cordon-Bleu der Klassiker mit Schinken und Käse	35
Cordon-Rouge mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Knoblauch und Chili (rassig)	36
Cordon-Obsee (saisonal) mit Schinken, Lauch und Ziegenkäse	37
Schweinsschnitzel paniert	28
Wienerschnitzel	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.*

Fischspezialitäten

Egli Filet in Salbeibutter gebraten mit Parmesanreis & Gemüse vom Markt	36
Ganze Forellen nach Müllerin Art mit Petersilien-Kartoffeln & Gemüse vom Markt	37

- 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» mit Lauch und Ziegenkäse	21
Flammkuchen «Vegi» Frühlingslauch, Cherry Tomaten, Rosenlauikäse	19

Hausgemachte Desserts

Weisses Schokoladen-Mousse mit Erdbeeren, Nektarinen und Rhabarberpüree	12
Coupe Romanoff	11
Früchteteller	18
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken») 1 Kugel Vanille- oder Kaffeeglacé, übergossen mit einem heißen Espresso	8
Kuchen und kleine Desserts aus der Vitrine (gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft)	5