

# 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
- Pouletbrust aus der Schweiz
- Süßwasserfische aus der Schweiz
- Schweizer Käse

## Sommermenü

**Gurkenkaltschale** mit Joghurt, Kräutern und Minze

6

\*\*\*

**Tomaten mit Büffelmozzarella**, Balsamico Reduktion und Rucola

10

\*\*\*

**Mailänder Kalbsschnitzel** mit Rotweinreduktion, Schinken,  
Safranrisotto und Spinat

39

\*\*\*

**Beeren Tiramisu**

10

\*\*\*

4-Gang-Menü CHF 56

3-Gang-Menü CHF 52

---

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

## Hausgemachte Suppen

<b>Gurkenkaltschale</b> mit Joghurt, Kräutern und Minze	6
<b>Tagessuppe</b> (gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft)	8

## Salat vom Buffet

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	9
<b>Mittlerer gemischter Salat</b>	11
<b>Grosser gemischter Salat</b>	15

## Vorspeisen

<b>Tomaten mit Büffelmozzarella</b> , Balsamico Reduktion und Rucola	10
<b>Rindstatar</b> mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig) serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln	klein 24 gross 33

## Vegi- und Pasta-Gerichte

<b>Safranrisotto</b> mit Spinat und gratiniertem Ziegenkäse	22
<b>Gemüse Variation</b> mit Rosmarinkartoffeln	19
<b>Gnocchi</b> mit Kürbiskernen-Pesto	21
<b>Bandnudeln</b> an würziger Tomaten-Sauce	20

# Fleisch- und Fischgerichte

## Feine Fleischgerichte

<b>Rindsfilet</b>	Lady's Cut	150 gr	49
	Gentleman's Cut	200 gr	54
<b>Chateaubriand</b> (ab 2 Personen)		250 gr/p.P.	60
<b>Rinds-Entrecôte</b>	Lady's Cut	150 gr	34
	Gentleman's Cut	200 gr	40
	XXL	300 gr	55
<b>Rinds-Entrecôte double</b> (ab 2 Personen)		300 gr/p.P.	50
<b>Rindspillard</b>			34
<b>Schweins-Ribey</b>		300 gr	39
<b>Kalbskotelette</b>		Ca. 300 gr	48
<b>Kalbspillard</b>			42
<b>Pouletbrust</b>		200-220 gr	29

**dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt und die von Ihnen gewünschte Sauce**

- Bernaise
- Café de Paris
- Kräuterbutter
- 
- Rotweinreduktion
- Pfefferrahmsauce
- Tomatensauce

## Fischspezialitäten

<b>Egli Filet</b> nach Pariser Art, in Salbeibutter gebraten mit Käsereis & Gemüse vom Markt	36
<b>Ganze Forellen nach Müllerin Art</b> mit Petersilien-Kartoffeln & Gemüse vom Markt	37
<b>Egli Knusperli</b> mit Pommes frites, Spinat und Tatarsauce	29

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

## Feines mit hausgemachter Butterrösti

<b>Kalbsleberli</b> mit Apfelscheiben und Zwiebeln (mit oder ohne Jus), Rösti	36
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Cognac-Rahmsauce und sautieren Mischpilzen	39
<b>Rösti</b> mit Gemüse und Raclettkäse überbacken / oder mit Speck und Ei	21
<b>Kalbs- oder Schweinsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti	23

## Cordon-Bleu und Paniertes

<b>Cordon-Bleu</b> der Klassiker mit Schinken und Käse	35
<b>Cordon-Rouge</b> mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Knoblauch und Chili (rassig)	36
<b>Cordon-Obsee</b> (saisonal) mit Schinken, Spinat und Ziegenkäse	37
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert	28
<b>«Elefantenohr»</b>	39
<b>Wienerschnitzel</b>	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 unsere kleinen Gäste**

### **Räuber Teller**

Schnapp dir deine Beute von deinen Eltern!

### **Nemo**

Fischstäbli mit Bratkartoffeln und Gemüse

9

### **Mickey**

Bandnudeln mit Tomatensauce

9

### **Donald Duck**

Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

9

### **Goofy**

Ein Paar Wienerli mit Pommes frites

9

### **Pluto**

1 Portion Pommes frites

6

### **Spiderman**

Schnitzel nach Wienerart mit Pommes frites und Gemüse

12

## **Hausgemachte Desserts**

### **Beeren Tiramisu**

10

### **Coupe Romanoff**

11

### **Früchtevariation**

12

### **Affogato al Caffè** («im Kaffee ertrunken»)

1 Kugel Vanille- oder Kaffee glacé, übergossen mit einem heissen Espresso

8

### **Kuchen und kleine Desserts aus der Vitrine**

(gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft)

5