

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
- Rindfleisch aus der Schweiz und Südamerika
- Pouletbrust aus der Schweiz und EU
- Barbarie-Ente EU
- Wild aus der Schweiz und EU
- Süßwasserfische aus der Schweiz und EU
- Schweizer Käse und EU

Wintermenü

Wie wäre es mit unserem Winter Apéro zum Einstieg?

Kartoffelküchlein mit geräuchertem Lachs
Meerrettichcreme und Rucola

Currycremesuppe mit Ananas Chutney

Französische Barbarie-Entenbrust mit Morchelrahmsauce
Polenta und Bohnenbündel

Crêpes Suzette mit Vanille-Eis und Minze

4-Gang-Menü CHF 60

3-Gang-Menü CHF 52

Weinempfehlung von Gastgeber und der Weinhandlung Fischer passend zum Wintermenü

Weisswein: **Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP 2021**
Am Gaumen kräftig mit einem eleganten Körper. Ein rassiger Weisswein mit Persönlichkeit. 7/49

Rotwein: **Adèo Bolgheri rosso DOC 2020**
Cabernet Sauvignon, Merlot - 12 Monate in Barrique und 6 Monate in der Flasche. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. 9/60

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

Hausgemachte Suppen

Klare Rindssuppe mit Kräuterflädli	6
Edelpilzcremesuppe	8
Tomatencremesuppe	6

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	5
Mittlerer gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	12

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella	12
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	12
Rindstatar mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig) serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln	Vorspeise 19 Hauptgang 36
Bauernteller mit Garnituren	25

Geniessen Sie einen herrlich knusprigen Flammkuchen aus unserem Steinofen *(Alle Flammkuchen sind auch als Vorspeise erhältlich.)*

Flammkuchen «Elsässer Art» Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	19
Flammkuchen «Griechische Art» Crème fraîche, Feta, Zwiebeln, Tomaten, Oliven Speck, Paprika	20
Flammkuchen «Obsee» Crème fraîche mit Lachs und Spinat	25
Flammkuchen «Mediterrane Art» Rohschinken, Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola und Grana Padano	22

Vegi- und Pasta-Gerichte

Käsespätzli mit Röstzwiebeln	18
Gemüse Variation mit Kartoffelgratin	19
Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	17
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	16
Hörnli mit Tomatensauce	15

Fischspezialitäten

Zanderfilet nach Pariser Art, in Salbeibutter gebraten	26
Ganze Forellen nach Müllerin Art mit brauner Butter	26
Egli Knusperli im Bierteig mit Sauce Tartar	29

Dazu servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Markt.

- Jeder Hauptgang ist auch als *Finesse* mit einem kleinen Salat von unserem Buffet erhältlich.

Feine Fleischgerichte vom Grill

Rindsfilet	43
Chateaubriand (ab 2 Personen)	p.P. 50
1. Gang präsentiert und serviert durch den Service mit Kartoffelgratin und Gemüse	
2. Gang aus der Küche mit Spinat und getrüffeltem Pommes frites	
Rinds-Entrecôte	35
Schweins-Ribeye	25
Lammhüfte	35
Pouletbrust	23

Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt und die von Ihnen gewünschte Sauce:

- | | |
|------------------------|--------------------|
| - Sauce Bernaise | - Rotweinreduktion |
| - Café de Paris Butter | - Pfefferrahmsauce |
| - Kräuterbutter | - Trüffelbutter |

Obsee Klassiker

Riz Casimir mit Früchten und gerösteten Mandeln	23
Obsee Burger mit Speck, Raclettekäse, Obseesauce und Pommes Frites	18
Nano Burger mit Speck, Raclettekäse, Obseesauce und Pommes frites	25
Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzli	24
Kalbsleberli mit Apfelscheiben, Zwiebeln (mit oder ohne Jus) und Rösti	30
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Tomate	35
Beef Stroganoff nach Obsee Art im Reisbrunnen	33
Rösti mit Speck und Ei	21
Kalbs- oder Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21

Cordon Bleu und Paniertes

Cordon-Bleu	29
der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	
Cordon-Rouge	32
mit Tomaten, Raclettekäse, Basilikum, Knoblauch und Chili	
Cordon-Obsee (saisonal)	35
mit Schinken, Raclettekäse, Trüffel und Spinat	
Schweinsschnitzel paniert	24
«Elefantenoher»	29
Kalbsschnitzel	35
Dazu servieren wir Pommes frites und Spinat	3
Aufpreis für Rösti oder zusätzliche Beilagen	

Für unsere kleinen Gäste

Räuber Teller	
Schnapp dir deine Beute von deinen Eltern!	
Nemo	9
Fischstäbli mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Mickey	8
Hörnli mit Tomatensauce	
Donald Duck	9
Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	
Goofy	9
Ein Paar Wienerli mit Pommes frites	
Pluto	6
1 Portion Pommes frites	
Spiderman	12
Schnitzel nach Wienerart mit Pommes frites und Gemüse	
Daisy	12
Naturschnitzel mit Rahmsauce und Magronen	

Hausgemachte Desserts

Schokoladensouffle mit Heidelbeeren und Mango-Eis	12
Früchtevariation	12
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	12
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12
Apfelkühli mit Vanillesauce	12
Coupe «Nesselrode»	normal 12 mini 10
Vermicelles mit Meringues und Rahm	normal 10 mini 8
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken»)	8
1 Kugel Vanille- oder Kaffeeglacé, übergossen mit einem heissen Espresso	
Kuchen und kleine Desserts aus der Vitrine	5
(gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft)	