

# 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

## Unsere Tages-Empfehlung

Wie wäre es mit unserem Winter Apéro zum Einstieg?

### Spargelcremesuppe mit Trüffel

CHF 10

\*\*\*

**Grüner Spargel** mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

CHF 24

wird auf Wunsch auch wie folgt serviert:	Aufpreis
mit Butter, zwei Spiegeleiern und Grana Padano (nach Mailänder Art)	CHF 1
mit Schnitzel nach Wiener Art	CHF 5
mit Räucherlachs	CHF 8
mit Piccata Milanese Schnitzel	CHF 9
mit Kalbsschnitzel paniert	CHF 15
mit Entrecôte	CHF 15
mit Rinderfilet	CHF 22

\*\*\*

### Romanoff

CHF 11

### Erdbeeren mit/ohne Rahm

CHF 7/8

\*\*\*

*Weinempfehlung von Gastgeber und der Weinhandlung Fischer passend zur Tagesempfehlung*

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

<b>Klare Rindssuppe</b> mit Kräuterflädli	6
<b>Edelpilzcremesuppe</b>	8
<b>Tomatencremesuppe</b>	6

## Salat vom Buffet

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5
<b>Mittlerer gemischter Salat</b>	9
<b>Grosser gemischter Salat</b>	12

## Vorspeisen

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

## Pizza und Flammkuchen

<b>Pizza Marinara</b> Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl	12
<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	14
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	19
<b>Pizza Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	19
<b>Obsee Flammkuchen «Elsässer Art»</b> Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	21

## Vegi- und Pasta-Gerichte

<b>Käsespätzli</b> mit Röstzwiebeln	18
<b>Gemüse Variation</b> mit Kartoffelgratin	19
<b>Älplermagronen</b> mit Apfelmus und Röstzwiebeln	17
<b>Gehacktes mit Hörnli</b> und Apfelmus	16
<b>Hörnli</b> mit Tomatensauce	15

## Fischspezialitäten

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

Dazu servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Markt.

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

## Feine Fleischgerichte vom Grill

<b>Rindsfilet</b>	43
<b>Chateaubriand</b> (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	
<b>Rinds-Entrecôte</b>	35
<b>Schweins-Ribeye</b>	25
<b>Lammhüfte</b>	35
<b>Pouletbrust</b>	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

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

## Cordon Bleu und Paniertes

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

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Hausgemachte Desserts

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