

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.

Unser Küchenchef, Ivo Praljacic, hat während mehreren Jahren in sehr renommierten Häusern Halt gemacht. Heute darf das Restaurant Obsee von seinem grossen Erfahrungsschatz profitieren. Mit seiner ausgeprägten Kreativität und seiner Lust zur Veränderung hat er der «Obsee-Küche» innert kurzer Zeit seine eigene Handschrift verliehen. Er verwöhnt die Gäste mit kulinarischen Genüssen und auch immer wieder mit neuen, lukrativen Angeboten. Lassen Sie sich von seinen ideenreichen Kreationen überraschen!

In gastfreundlichem und stilvollem Ambiente werden Sie von unserem aufmerksamen Serviceteam mit den Köstlichkeiten aus Küche und Keller verwöhnt.

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
- Wild aus der Schweiz und EU
- Süsswasserfische aus der Schweiz und EU
- Schweizer Käse und EU

Unsere saisonalen Empfehlungen

Spargelcremesuppe mit Trüffel

10

Bärlauchgnocchi in Salzeibutter gebraten mit Grana Padano und gerösteten Baumnüssen

16

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

24

wird auf Wunsch auch wie folgt serviert:

Aufpreis

mit Butter, zwei Spiegeleiern und Grana Padano
(nach Mailänder Art)

5

mit Räucherlachs

12

mit Schnitzel nach Wiener Art

15

mit Kalbsschnitzel paniert

18

mit Entrecôte

18

mit Lammhüfte

18

mit Rinderfilet

25

Blätterteigblume gefüllt mit Pistaziencreme und Erdbeeren auf Rhabarberspiegel

12

Weinempfehlung von Gastgeber und der Weinhandlung Fischer passend zur saisonalen Empfehlung

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

Vegi- und Pasta-Gerichte

Käsespätzli mit Röstzwiebeln	18
Gemüse Variation mit Bratkartoffeln	19
Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	17
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	16
Hörnli mit Tomatensauce	15

Feine Fleischgerichte

Rindsfilet	43
Chateaubriand (ab 2 Personen)	p.P. 50
1. Gang präsentiert und serviert durch den Service mit Bratkartoffeln und Gemüse	
2. Gang aus der Küche mit Spinat und getrüffelten Pommes frites	
Rinds-Entrecôte	35
Schweins-Ribey	29
Lammhüfte	35
Pouletbrust	23

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

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

Cordon Bleu und Panciertes

Cordon-Bleu	32
der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	
Cordon-Rouge	35
mit Tomaten, Raclettekäse, Basilikum, Knoblauch und Chili	
Cordon-Obsee (saisonal)	38
mit Schinken, Raclettekäse, Trüffel	
Schweinsschnitzel paniert	27
«Elefantenoehr»	39
Kalbsschnitzel	39

Dazu servieren wir Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

Aufpreis für Rösti	6
Aufpreis für Änderungen, zusätzliche Beilagen oder Supplement	3

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 Fitnessteller mit einem kleinen Salat von unserem Buffet erhältlich.

Obsee Klassiker

Riz Casimir mit Früchten und gerösteten Mandeln	23
Obsee Burger mit Speck, Raclettekäse, Obseesauce und Pommes Frites	25
Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzli	27
Kalbsleberli mit Apfelscheiben, Zwiebeln (mit oder ohne Jus) und Rösti	30
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Gemüse vom Markt	35
Beef Stroganoff nach Obsee Art im Reisbrunnen	33
Rösti mit Speck und Ei	21
Kalbs- oder Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21

Pizza und Flammkuchen

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

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	

Und zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Schokoladensouffle auf Rhabarberspiegel mit Erdbeerglace		12
Früchtevariation		12
Kaiserschmarrn mit Apfelmus		12
Apfelstrudel mit Vanilleglace		12
Apfelküchli mit Vanillesauce		12
Amaretto Tiramisù		12
Coupe «Romanoff»	normal	11
	mini	9
Erdbeeren	mit Rahm	8
	ohne Rahm	7
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken»)		8
1 Kugel Vanille- oder Kaffee glacé, übergossen mit einem heissen Espresso		