

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

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

Wir beziehen

- Kalbfleisch aus der Schweiz
- Schweinefleisch aus der Schweiz
- Rindfleisch aus der Schweiz und Südamerika
- Geflügel aus der Schweiz und EU
- Wild aus der Schweiz und EU
- Süsswasserfische aus der Schweiz und EU
- Käse aus der Schweiz und EU

Unser vielfältiges Winterangebot mit Eine kulinarische Entdeckungsreise

4-Gang Menü

Kleiner Salat nach Wahl vom Buffet

**

Pastinakencremesuppe

**

Entenbrust rosa gebraten mit Pilzrahmsauce
Solothurner Funggi und Rotkohl

**

Blätterteigblume mit Weissm
Schokoladenmousse auf Pistaziencreme

**

CHF 50

5-Gang Menü

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

**

Topinambur Suppe (würzig)

**

Birnenravioli mit Speck und Bergkäse, geröstete
Baumnüsse in Salbeibutter gebraten

**

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

**

Zuger Kirschtorte

CHF 65

Fleischfondues (erhältlich ab 2 Personen)

Das Fleisch für unsere Fleischfondues wird von Hand geschnitten, beim Chinoise in dünne Tranchen und beim Bourguignon in Würfel.

Fondue Chinoise à discrétion mit
Rinderkraftbrühe (Die restliche Bouillon mit einigen
Tropfen Sherry verfeinert und als schöner Abschluss
serviert)

gemischter Salat als Vorspeise
5 hausgemachte Saucen (Knoblauch, Kräuter, Curry,
Cocktail und Chilisauce),
Pommes frites und Reis sowie eingelegtes
Gemüse

Schwein & Pouletbrust	p.P.	33
Rind, Schwein oder Pouletbrust		42
Rind, Schwein und Pouletbrust		45
Rind		54

Fondue Bourguignon
(Das Öl wird entsorgt und nicht mehr serviert)

gemischter Salat als Vorspeise
5 hausgemachte Dipsaucen (Knoblauch, Kräuter,
Curry, Cocktail und Chilisauce),
Pommes frites und Reis sowie eingelegtes
Gemüse

250 gr Rinderfilet	p.P.	54
250 gr Schwein		33
250 gr Pouletbrust		33
250 gr Rind, Schwein, Pouletbrust		45

Zusätzlich nach Gewicht per 100 gr

Rinderfilet	10
Schwein	6
Pouletbrust	6

Hausgemachte Suppen

Klare Rindssuppe mit Kräuterflädli	6
Edelpilzcremesuppe	10
Pastinakencremesuppe	8
Topinambur Suppe (würzig)	10
Tomatencremesuppe	6

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	6
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)	Vorspeise 19
serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln	Hauptgang 36

Vegi- und Pasta-Gerichte

Käsespätzli mit Röstzwiebeln	18
Gemüse Variation mit Kartoffelbällchen	19
Äplermagronen 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 Kartoffelgratin und Gemüse	
2. Gang aus der Küche mit Spinat und getrüffelten Pommes frites	
Rinds-Entrecôte	35
Rinds Rib-Eye-Steak	35
Schweins Rib-Eye-Steak	32
Pouletbrust	27

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

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

Cordon Bleu und Paniertes

Cordon-Bleu	36
der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	
Kalbs Cordon Bleu	47
Schweinsschnitzel paniert	29
Kalbsschnitzel	40

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse vom Markt

Aufpreis für Rösti	6
--------------------	---

Fischspezialitäten

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

Dazu servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Markt.

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

Obsee Spezialitäten - eine kulinarische Entdeckung

Ryys met Boor (Risotto mit Lauch und Kartoffeln)	Vorspeise	12
	Hauptgang	18
Capuns mit Salsiz nach «Obsee Art»	Vorspeise	12
	Hauptgang	28
Wildburger nach «Obsee Art» mit Pommes frites		25
Birnenravioli mit Speck und Bergkäse, gerösteten Baumnüssen in Salbeibutter gebraten		32
Rösti mit Steinpilzen , Speck, Raclettekäse		25
Rösti mit Speck, Ei und Raclettekäse gratiniert		21
Rösti nature		13
Käsespätzli mit Steinpilzen und Röstzwiebeln		23
Riz Casimir mit Früchten und gerösteten Mandeln		27
Tatarburger (medium gebraten) mit Speck, Raclettekäse, Obseesauce und Pommes Frites		40
Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzli		29
Kalbsleberli mit Apfelscheiben, Zwiebeln (mit oder ohne Jus) und Rösti		30
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Gemüse vom Markt		35
Beef Stroganoff nach Obsee Art im Reisbrunnen		33

Pizza und Salzkuchen

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	
Thunfischpizza	20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	
Pizza Bufalina	20
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano	
Salzkuchen nach «Obsee 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

Schokoladen Soufflé auf Pistaziencreme mit Erdbeerglace		12
Zuger Kirschtorte		12
Blätterteigblume mit weissem Schokoladenmousse auf Pistaziencreme		12
Kaiserschmarrn mit Apfelmus		12
	Hauptspeise	20
Apfelstrudel mit Vanilleglace		12
Banane im Backteig mit Vanillesauce		12
Coupe «Nesselrode»	normal	12
	mini	10
Vermicelles mit Meringues und Rahm		10
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken»)		8
1 Kugel Vanille- oder Kaffeeiglace, übergossen mit einem heissen Espresso		