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 Prakljacic, 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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Euros werden zum jeweiligen Tageskurs berechnet.

Unser vielfältiges Winterangebot mit

Eine kulinarische Entdeckungsreise

4-Gang Menü

Kleiner Salat vom Buffet

**

Pastinakencremesuppe

**

Ibericosteak (Segreto)
gebraten mit Trüffelbutter
Kartoffelbällchen und Gemüse vom Markt

**

Blätterteigblume gefüllt mit weisser
Schokoladenmousse auf Rhabarberbett

**

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

**

Blätterteigblume gefüllt mit weisser
Schokoladenmousse auf Rhabarberbett

**

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
Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	17
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	16
Hörnli mit Tomatensauce	15

Feine Fleischgerichte

Rindsfilet		43
Chateaubriand (ab 2 Personen) 1. Gang präsentiert und serviert durch den Service mit Kartoffelgratin und Gemüse 2. Gang aus der Küche mit Spinat und getrüffelten Pommes frites	p.P.	50
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
- Café de Paris Butter
- Kräuterbutter
- Rotweinreduktion
- Pfefferrahmsauce
- Trüffelbutter

Cordon Bleu und Paniertes

Cordon-Bleu der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	35
Schweinsschnitzel paniert	27
Kalbsschnitzel	39

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse vom Markt

Aufpreis für Rösti	6

Fischspezialitäten

Zanderfilet nach Pariser Art, in Salbeibutter 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 Fitnessteller 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 Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Gemüse vom Markt		35
Beef Stroganoff nach Obsee Art im Reisbrunnen		33

Pizza und Salzkuchen

Pizza Marinara Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl	12
Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	14
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	19
Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	19
Thunfischpizza Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	20
Pizza Bufalina Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano	20
Salzkuchen nach «Obsee Art» Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	21

Für unsere kleinen Gäste

Räuber Teller Schnapp dir deine Beute von deinen Eltern!	
Nemo Fischstäbli mit Salzkartoffeln und Gemüse	9
Mickey Hörnli mit Tomatensauce	8
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
Daisy Naturschnitzel mit Rahmsauce und Magronen	12

Und zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Schokoladen Soufflé auf Pistaziencreme mit Erdbeerglace		12
Blätterteigblume gefüllt mit weisser Schokoladenmousse auf Rhabarberbett		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 Kaffeeglace, übergossen mit einem heissen Espresso