

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

Unsere saisonalen Empfehlungen

Grüner Spargelsalat mit gehobeltem Hartkäse, geröstete Pinienkerne und Zitronen-Vinaigrette

9

Spargelcremesuppe mit Trüffel Espuma

9

BärlauchTortelloni in Butter gebraten mit Hartkäse und gerösteten Baumüssen

12

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

27

wird auf Wunsch auch wie folgt serviert:

Aufpreis

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

6

mit **Butterbrösel und gekochten Eiern** (polnische Art)

6

mit **Rohschinken**

12

mit **Schnitzel** nach Wiener Art

12

mit **Kalbsschnitzel** paniert

18

mit **Entrecôte**

18

mit **Rib-Eye-Steak**

18

mit **Rinderfilet**

27

Erdbeer-Rhabarber-Pistazien Tiramisu

12

Hausgemachte Suppen

Klare Rindssuppe mit Kräuterflädli	6
Edelpilzcremesuppe	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	46
Chateaubriand (ab 2 Personen)	p.P. 55
1. Gang präsentiert und serviert durch den Service mit Süsskartoffeln und Gemüse	
2. Gang aus der Küche mit Spinat und getrüffelten Pommes frites	
Rinds-Entrecôte	39
Rinds Rib-Eye-Steak	39
Pouletbrust	30

Dazu servieren wir Ihnen Süsskartoffeln, 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	38
der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	
Kalbs Cordon Bleu	50
Schweinsschnitzel paniert	30
Kalbsschnitzel	42

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse vom Markt

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

Fischspezialitäten

Zanderfilet nach Pariser Art, in Salbeibutter gebraten	32
Ganze Forellen nach Müllerin Art mit brauner Butter	32
Egli Knusperli im Bierteig mit Sauce Tartar	32

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

Capuns nach «Obsee Art»	Vorspeise	12
	Hauptgang	28
Burger nach «Obsee Art» mit Pommes frites		25
Birnenravioli mit Speck und Bergkäse, gerösteten Baumüssen in Salbeibutter gebraten		32
Rösti mit Speck, Ei und Raclettekäse gratiniert		21
Rösti natur		13
Riz Casimir mit Früchten und gerösteten Mandeln		30
Tatarburger (medium gebraten) mit Speck, Raclettekäse, Obseesauce und Pommes Frites		40
Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce und Spätzli		32
Kalbsleberli mit Jus, Apfelscheiben, Zwiebeln und Rösti		33
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Gemüse vom Markt		39
Beef Stroganoff nach Obsee Art im Reisbrunnen		36

Pizza und Salzkuchen

Pizza Marinara	13
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl	
Pizza Margherita	15
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Pizza Prosciutto	20
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Pizza Salami	20
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	
Thunfischpizza	20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	
Pizza Bufalina	21
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 mit Erdbeerglace und Rahm		12
Kaiserschmarrn mit Apfelmus		12
	Hauptspeise	20
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm		12
Banane im Backteig mit Vanilleglace und Rahm		12
Coupe Romanoff	normal	12
Erdbeeren mit Rahm		9
Erdbeeren ohne Rahm		8
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken»)		8
1 Kugel Vanille- oder Kaffee- glace, übergossen mit einem heißen Espresso		