

# 28- 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

28

\*\*\*

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

16

**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

18

mit **Kalbsschnitzel** paniert

28

mit **Entrecôte**

28

mit **Rib-Eye-Steak**

28

mit **Rinderfilet**

37

\*\*\*

**Erdbeer-Rhabarber-Pistazien Tiramisu**

12

---

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

## *Hausgemachte Suppen*

<b>Klare Rindssuppe</b> mit Kräuterflädli	6
<b>Edelpilzcremesuppe</b>	10
<b>Tomatencremesuppe</b>	6

## *Salat vom Buffet*

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

## *Vegi- und Pasta-Gerichte*

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

## Feine Fleischgerichte

<b>Rindsfilet</b>	46
<b>Chateaubriand</b> (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	
<b>Rinds-Entrecôte</b>	39
<b>Rinds Rib-Eye-Steak</b>	39
<b>Pouletbrust</b>	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

<b>Cordon-Bleu</b>	38
der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	
<b>Kalbs Cordon Bleu</b>	50
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert	30
<b>Kalbsschnitzel</b>	42

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse vom Markt

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

## Fischspezialitäten

<b>Zanderfilet</b> nach Pariser Art, in Salbeibutter gebraten	32
<b>Ganze Forellen nach Müllerin Art</b> mit brauner Butter	32
<b>Egli Knusperli</b> 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

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

## *Pizza und Salzkuchen*

<b>Pizza Marinara</b>	13
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl	
<b>Pizza Margherita</b>	15
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
<b>Pizza Prosciutto</b>	20
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	
<b>Pizza Salami</b>	20
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	
<b>Thunfischpizza</b>	20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	
<b>Pizza Bufalina</b>	21
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano	
<b>Salzkuchen nach «Obsee Art»</b>	21
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	

## *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	

## *Und zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert*

<b>Schokoladen Soufflé</b> mit Erdbeerglace und Rahm		12
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus		12
	Hauptspeise	20
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Rahm		12
<b>Banane im Backteig</b> mit Vanilleglace und Rahm		12
<b>Coupe Romanoff</b>	normal	12
<b>Erdbeeren</b> mit Rahm		9
<b>Erdbeeren</b> ohne Rahm		8
<b>Affogato al Caffè</b> («im Kaffee ertrunken»)		8
1 Kugel Vanille- oder Kaffee- glace, übergossen mit einem heißen Espresso		