

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

Saisonale Empfehlungen und unser Sommermenü

Menü vom 7. Juni bis 3. September 2024

Avocadosalat mit hausgemachter Frühlingsrolle und süss-sauer Sauce

Currycremesuppe mit Ananas Chutney

Lammrücken rosa gebraten mit Eierschwamm-Sauce
und Kartoffeln Noisettes

Erdbeer-Vanille-Tarte mit Pistazienglace

Menü CHF 50

Empfehlungen

Cervelat Salat mit Pommes frites	16
Cervelat Salat mit Käse und Pommes frites	18
Griechischer Salat	16
Avocado Salat mit hausgemachten Frühlingsrollen und süss-sauer-Sauce	18
Rohschinken und Melone	18
Hot Dog Obsee Hot Dog mit Bratwurst, Sauce, Röstzwiebel, Salatgarnitur und Pommes frites	21
Vielfältiges Burger Angebot Alle Burger werden mit Salatgarnitur und Pommes frites serviert	
Vegiburger , mit Sauce und Raclettekäse	21
Obsee Nanoburger , mit 300 g Rind, Speck, Raclettekäse und Sauce	35
Pouletburger mit Sauce	21
Fischburger mit gebackenem Fischfilet und Tatarsauce	25

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

Hausgemachte Suppen

Klare Rindssuppe mit Kräuterflädli	6
Edelpilzcremesuppe	10
Tomatencremesuppe	8

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	9
Mittlerer gemischter Salat	12
Grosser gemischter Salat	18

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	19

Vegi- und Pasta-Gerichte

Käsespätzli mit Röstzwiebeln	21
Gemüse Variation mit Kartoffel Noisettes	21
Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	18
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	18
Hörnli mit Tomatensauce	16

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 Salzeibutter gebraten	32
Ganze Forellen nach Müllerin Art mit brauner Butter	32
Fischknusperli im Backteig 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»	28
Burger nach «Obsee Art» mit Pommes frites	25
Birnenravioli mit Speck und Bergkäse, gerösteten Baumüssen in Salzeibutter gebraten	32
Rösti mit Speck, Ei und Raclettekäse gratiniert	25
Rösti natur	15
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, Apfel, Zwiebeln und Rösti	33
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Gemüse vom Markt	39
Beef Stroganoff nach Obsee Art im Reisbrunnen	36
Rindstatar mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig) serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln	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
Erdbeer-Vanille-Tarte mit Pistazienglace		12
Coupe Romanoff		12
Erdbeeren mit Rahm		9
Erdbeeren ohne Rahm		8
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken»)		8
1 Kugel Vanille- oder Kaffeeglace, übergossen mit einem heissen Espresso		