

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
- Pouletbrust aus der Schweiz und EU
- Wild aus der Schweiz und EU
- Süsswasserfische aus der Schweiz und EU
- Käse aus der Schweiz und EU

Empfehlungen Festtagsmenüs

Obsee Deluxe

Currycremesuppe mit Ananas Chutney

Rehedelteile nach Wellington Art mit Steinpilzsauce und Herzoginkartoffeln

Schokoladensoufflé mit Vanillecreme und Zwetschgensorbet

CHF 60

Obsee Classic

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse gerösteten Baumnüssen und Rucola

Lammfilet Stroganoff mit Spätzli und Gemüse vom Markt

Birne Helene mit Bourbon Vanilleglace und Pistazien

CHF 50

Fleischlos glücklich

Steirische Kürbis Cremesuppe mit Rahmhaube

Wintergemüse aus dem Backofen mit Süsskartoffeln

Apfel Tiramisu

CHF 40

Saisonale Angebote

Suppen / Vorspeisen

Currycremesuppe mit Ananas Chutney	10
Steirische Kürbis Cremesuppe mit Rahmhaube	10
Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse, gerösteten Baumnüssen und Rucola	15

Hauptgerichte

Rehedelteile nach Wellington Art mit Steinpilzsauce und Herzoginkartoffeln	45
Lammfilet Stroganoff mit Spätzli und Gemüse vom Markt	33
Wintergemüse aus dem Backofen mit Süsskartoffeln	24
Rösti mit Steinpilzen, Speck und Raclettekäse	30
Käsespätzli mit Steinpilzen und Röstzwiebeln	24

Dessert

Coupe «Nesselrode»	12
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10
Schokoladen Soufflé mit Vanille Creme und Zwetschgen Sorbet	12
Apfel Tiramisu	12
Birne Helene mit Bourbon Vanilleglace und Pistazien	12

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	Vorspeise 19

Teigwaren

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	18
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	18
Hörnli mit Tomatensauce	16

Obsee Klassiker

Obsee Burger mit Sauce, Speck, Raclettekäse, Salatgarnitur und Pommes frites	25
Kalbsleberli mit Jus, Apfel, Zwiebeln und Rösti	33
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Pilzen je nach Saison, Rösti und Gemüse vom Markt	42
Rindstatar mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig) serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln	36

Feine Fleischgerichte

Rindsfilet	46
Rinds-Entrecôte	39
Rinds Rib-Eye-Steak	39
Pouletbrust	30

Dazu servieren wir Ihnen Pommes frites Gemüse und die von Ihnen gewünschte Sauce:

- Sauce Bénaise
- Café de Paris Butter
- Kräuterbutter
- Rotweinreduktion
- Pfefferrahmsauce
- Trüffelbutter

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

Cordon Bleu und Paniertes

Cordon-Bleu vom Schwein der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	38
Cordon-Bleu vom Kalb der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse	50
Schweinsschnitzel paniert	30
Kalbsschnitzel	42

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse vom Markt

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

Fischspezialitäten

Zanderfilet nach Pariser Art	32
Fischknusperli 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 Pizzen

Margherita	15
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Napoli	16
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano	
Bufalina	21
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano	
Marinara	13
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Olivenöl	
Salami	20
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	
Prosciutto	20
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Prosciutto e Funghi	21
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	
Capricciosa	23
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano	
Sicilia	16
Tomate, Mozzarella, Champignons, Oregano	
Rustica	22
Tomate, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Oregano	
Vegetariana	21
Tomate, Mozzarella, Grillgemüse, Oregano	
Tonno	20
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	
Fiorentina	21
Tomate, Mozzarella, Ei Spinat, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano	
Obsee	24
Tomate, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch	
Bomba	36
Tomate, Büffelmozzarella, Rinderfiletwürfel, Artischocken, Oliven, Oregano	

Und zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus		12
	Hauptspeise	25
Apfelstrudel mit Vanille Sauce und Rahm		12
Banane im Backteig mit Vanille Glace und Rahm		12
Affogato al Caffè («im Kaffee ertrunken»)		8
1 Kugel Vanille- oder Kaffee-Glace übergossen mit einem heißen Espresso		

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

Daisy

Hörnli mit Gehacktem

9

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

15