

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, Beat Schittenhelm, legt grossen Wert auf eine ehrliche, regionale Küche auf hohem «handwerklichen» Niveau. Er will am bisherigen Erfolg des Restaurants Obsee anknüpfen und den Gerichten seine eigene Handschrift verleihen. Beste Zutaten aus der Region unterstreichen dabei seine Linie.

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: Schweiz
- Schweinefleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz
- Entrecôte: Irland
- Pouletbrust: Schweiz
- Lamm: Schweiz
- Zanderknusperli: EU
- Saiblingsfilet: Island

Themen-Abendkarte

jeweils ab 18.00 Uhr

Montag - Tessiner Buchweizenpolenta

mit in Merlot geschmorter Rindshuft (gabelzart) und Ofengemüse	32
mit Pouletragout in Weisswein mit Gemüse und Safran geschmort	28
mit Kutteln an Tomatensauce mit weissen Bohnen	24
mit Birne und Gorgonzola	19

Dienstag - Acquerello Risotto

mit Kräutern und geräuchertem Saiblingsfilet	28
mit Weisswein und Steinpilzen	27
mit Safran und Luganighe	26
mit Heidelbeeren, Kastanien und Kürbis	24

Freitag - Feines vom Holzkohlegrill

Gemischter Teller	38
Rind, Kalb, Schwein und Lamm mit BBQ-Sauce und Chimichurri	
Rosmarinkartoffeln, Süsskartoffelpüree und Ofengemüse	

Samstag & Sonntag Überraschungsmenü (ab 2 Pers.)

5-Gänge	80
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang Fleisch oder Fisch, Dessert & Käse	

4-Gänge	65
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang Fleisch oder Fisch, Dessert oder Käse	

3-Gänge	50
Vorspeise, Hauptgang Fleisch oder Fisch, Dessert oder Käse	

Auf Vorbestellung bereiten wir für Sie gerne ein vegetarisches Menü zu.

Zum Auftakt

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	16

Suppen

Bouillon vom Bündner Suppenhuhn mit Kastaniengnocchi, Berggerste und Gemüse	12
 Cremesüppchen vom Bio Riesling x Sylvaner mit Rahmhaube und Limonenöl begleitet, von Streifen vom geräucherten Saiblingsfilet auf ofengebackenem Crisp Bread	16

Vorspeisen

Cäsarsalat an Parmesan-Knoblauchdressing Babylattich und Eisbergsalat garniert mit Sardellen-Croûtons und gehobeltem Sbrinz	15
mit Speckwürfeli	+2
mit gezupftem BBQ Pouletschenkel, sous vide gegart	+6
Beat's Tatar vom Rind – klassisch Auf sous vide gegarter Eigelbcreme begleitet, von gerösteten Brotscheiben, Kürbispickles und Oliven	19 / 36
Vegetarisches Tatar von der Rande Auf Salz gebackene Rande mit Ackerbohne garniert mit Avocadopüree, Kürbiskernhummus, Auberginenkrokette, Stanser Frühlingsrolle und Brotchips	16

Fleischgerichte

Grossmutter's Kalbshaxe – gabelzart und himmlisch	39
mit Gemüse und Rosmarin in Weisswein während 10 Stunden geschmort begleitet von Tessiner Buchweizenpolenta	
Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Kernser Edelpilzen	44
begleitet von Röstli	
Beat's Hackbraten an Rosmarinjus	33
serviert mit Quarkknöpfli, glasierten Karotten und Spinat	
Mit Café de Paris Butter überbackenes Irland Entrecôte	43
begleitet von Obwaldner Ofetori und Ofengemüse	
Corden bleu vom Schwein – mit Schinken und Greyerzer	35
begleitet von Pommes frites und Ofengemüse	
Kalbsleber	34
serviert mit Jus, Kräuter, Zwiebeln und Röstli	

Fischspezialitäten

Kurz gebratenes Saiblingsfilet auf Blumenkohlpüree	34
begleitet von gebackenen Reiskroketten, Ofengemüse und Sanddornschaum	
Gebackene Zanderknusperli	29
mit erfrischender Blanc battu-Joghurtsauce und Zitrone begleitet von Salzkartoffeln, glasierten Karotten und gedämpftem Spinat	

Alpine Käse - vegetarisch

Obsee Edelpilz-Capuns	27
Quarkknöpfleiteig mit Kernser Edelpilzen, Gemüse und Kräuter im Mangoldblatt eingewickelt und in Milchbouillon gegart	
Puschlaver Pizzoccheri Neri an Knoblauch-Salbeibutter	26
Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Mangold, Wirz und Valtellina Casera Käse	

Obsee-Pizzen

Margherita	16
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Napoli	17
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano	
Prosciutto	18
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Gorgonzola	18
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
- mit Speck	+ 3
Vegetariana	22
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Oregano	
Taggiasca (ohne Tomatensauce)	25
Mozzarella, Taggiasca Oliven, Schinken, Taleggio, Oregano	

Und zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Obsee Kaiserschmarrn serviert mit Apfel-Birnenkompott und Vanilleglace	15
Amarettoparfait begleitet von Ananas Won Ton und Orangensauce	15
Beat's Brönnticreme – im Glas serviert mit Rahmtupf und Fasnachtschüechli	12
Affogato al caffè Ein, im doppelten Espresso ertrunkener, Gasparini Latte Macchiato Glace Stängel Mmmhhh einfach himmlisch... mit einem Schuss (2 cl) selbstgemachtem Amaretto	11 + 4
Cheesecake begleitet von Kakikompott mit Kirsch	9
Käsesymphonie Möckli vom Obwaldner Sbrinz mariniert in Süsswein, Stanser Flade, Blauer Büffel und Lungener Alpkäse serviert mit Beat's Früchtebrot und Kürbissenf	16

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Salat vom Buffet als Auftakt oder einfach noch dazu	5
Portion Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup	8
Cremige Tessiner Buchweizenpolenta mit Rindsschmorfleisch	13
Beat's Hackbällchen an Rahmsauce serviert mit Quarkknöpfli und glasierten Karotten	15
Fish & Chips – gebackene Zanderknusperli & Pommes frites serviert mit erfrischender Blanc battu-Joghurtsauce und Zitrone	14
Alpen Omelett – in Butter gebraten mit Eiern, Creme fraîche, Alpkäse und Kräuter	9

Wir bedanken uns
herzlich für Ihren Besuch
und freuen uns
Sie bald wieder bei uns
begrüssen zu dürfen.

Ihr Obsee-Team