

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Euros werden zum jeweiligen Tageskurs berechnet.

Saisonkarte – Frische Spargeln

VORSPEISE

Spargelsalat grün & weiss	14
mit Erdbeervitanaise, Cashews und Granatapfel	
...mit Puschlaver Rohschinken	+5
Spargelcremesüppchen mit Vanille	12
begleitet von ofengebackenem Crisp Bread mit Hummus und Kresse	

HAUPTGANG

Gebratene Walliser Eglifilets auf Spargelgemüse	45
begleitet von Schlosskartoffeln und Sauce Hollandaise	
Portion Spargeln grün & weiss (ca. 350 g)	32
begleitet von Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	
...mit Puschlaver Rohschinken (ca. 50 g)	+10
Beat's Kalbfleischravioli an Salbeibutter	36
mit Spargeln und Frühlingsspinat	
Limonennudeln	27
mit Spargeln, Tomaten, Morcheln und Basilikumpesto	

Zum Auftakt

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	16

Kalt geräuchertes Filet vom Saibling

serviert mit Salat von der Bergergerste, Avocadopüree, Zitronenchutney und Baumnussöl

17

Beat's Tatar vom Rind – grob geschnitten und orientalisch angehaucht

mit Harissa, Auberginenkaviar, Hummus und Oliven

begleitet von geröstetem Kristallbrot und leicht gesalzener Butter

21 / 36

Vegetarisches Randen-Hüttenkäse Tatar

garniert mit Ackerbohnenfalafel und Petersilienvitanaise

begleitet von geröstetem Kristallbrot und leicht gesalzener Butter

16

Cremesüppchen von Süsswasserfischen

mit Gemüse

begleitet von Streifen vom geräucherten Saiblingsfilet auf ofengebackenem Crisp Bread

16

Grüne Frühlingsminestrone

mit Basilikumpesto

12

FLEISCH

- Grossmutter's Kalbshaxe – gabelzart und himmlisch** 39
mit Gemüse und Rosmarin, in Weisswein während 10 Stunden geschmort
begleitet von Tessiner Buchweizenpolenta
- Beat's Hackbraten an Morchelsauce** 35
serviert mit Zitronennudeln und Ofengemüse
- Entrecôte vom Irland Rind an Chimichurri mit Thymian** 47
begleitet von Bratkartoffeln und Ofengemüse
- Grilliert & Geschmort** 42
Tagliata vom Entrecôte und Schweinssteak im Duett mit geräuchertem Berglammkompott
serviert mit Kartoffelgratin und Ofengemüse
- Cordon bleu vom Schwein – mit Schinken und Greyerzer** 36
begleitet von Kräuterknöpfli und Ofengemüse
- Geschnetzelte Kalbsleber an Kräuterjus** 34
serviert mit Rösti

FISCH

- Gebackene Walliser Egliknusperli im Körbli** 43
mit Frühlingskräuterdip
begleitet von Wurzelgemüsesalat
- Saiblingsfilet** 36
mit Kapern, Tomaten und Zitrone kurz gebraten
begleitet von Salzkartoffeln und Frühlingspinat

VEGETARISCH

Obsee Edelpilz-Capuns 28
Quarkknöpfleig mit Kernser Edelpilzen, Gemüse und Kräuter
im Mangoldblatt eingewickelt und in Milchbouillon gegart

Beat's Getreidehackbraten 26
begleitet von Karottencurry mit Kichererbsen, Dörraprikosen und Anis

PIZZEN

Margherita 17
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano

Napoli 18
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano

Gorgonzola 18
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

...mit Speck +3

Prosciutto 19
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

Vulcano 19
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano

Vegetariana 22
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Oregano

Carbonara 24
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei, Grano Padano, Pfeffer

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Baumnussparfait an Karamellsauce mit Crunch von der Nusstorte	14
Zitronensorbet mit Limoncello	13
Weisses Schokoladenmousse – im Glas serviert mit in Holunderblütensirup marinierten Erdbeeren	12
Affogato al caffè Ein, im Doppelten Espresso ertrunkener Gasparini Latte Macchiato Glace Stängel... ...Mmmhhh einfach himmlisch...	11
Cheesecake begleitet von Thymian-Rhabarberkompott und Haselnusscrumble	10
Alpkäse vom Bauern Roland Gasser aus Lungern serviert mit Beat's Früchtebrot und Rhabarbersenf	11

Nachmittagskarte

ab 14.00 bis 17.00 Uhr

Zum Schneugge Oliven, getrocknete Tomaten, Hummus und ofengebackenes Crisp Bread	13
Puschlaver Steinbocksalsiz serviert mit Brot und Essiggemüse	14
Alpkäse vom Bauer serviert mit Beat's Früchtebrot und Kürbissenf	15
Zopsandwich mit Alpkäse, Butter und Sanddorngelée	8
Gemischter Blattsalat an Hausdressing mit Kernen und Croûtons	9
Tagessuppe in der Brottasse serviert Unsere Servicemitarbeitende geben Ihnen gerne Auskunft...	10
Bündner Berggerstensuppe mit geräuchertem Fleisch und Gemüse	12
Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	17
Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano	18
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	19
Vulcano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano	19
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Oregano	22

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

Ihr Obsee-Team