

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 – Kühle Sommerbrise

Beat's Vitello tonnato mit Kapern, Taggiasca Oliven und Zitronenchutney	22 / 35
Kaltes Roastbeef begleitet von Bratkartoffeln und Quark-Kräuterdip	28
18 Monate gereifter Parma Rohschinken serviert mit Jolly Melone und Essiggemüse	26
Obsee Schwartenmagen an Tomaten-Kräutervinaigrette	17
Mit Rosmarinhonig gratinierter Soignon Ziegenweichkäse garniert mit Blattsalaten, Nüssen und Beat's Früchtebrot	23

ÜBERRASCHUNGSMENÜ– Chef-Sache

Legen Sie die Speisekarte zur Seite und lassen Sie sich überraschen!
Kochkünstler Beat Schittenhelm verwöhnt Sie mit seinen frischen Kreationen aus der Küche.

→ Das Überraschungsmenü kann nur tischweise bestellt werden.

5-Gänge Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang Fleisch oder Fisch, Dessert & Käse	80
4-Gänge Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang Fleisch oder Fisch, Dessert oder Käse	65
3-Gänge Vorspeise, Hauptgang Fleisch oder Fisch, Dessert oder Käse	50

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

Zum Auftakt

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	16

Beat's Tatar vom Rind – grob geschnitten und orientalisch angehaucht	21 / 36
mit Harissa, Auberginenkaviar, Peperonihummus und Oliven begleitet von geröstetem Focaccia	

Scampicarpaccio an Passionsfruchtvinaigrette	22
garniert mit Papaya und Avocado	

Carpaccio von Seeland Tomaten	18
garniert mit Stracciatella di burrata und Basilikum	

Erfrischend kalte, geräucherte Kartoffelsuppe	13
mit Saiblingsrogen und Liebstockpesto	

Bouillon vom Suppenhuhn	12
mit Risoni, Gemüse und Pfefferminze	

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
- Gebeefert & 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

- Gebratene Walliser Eglifilet auf Zitronengerstotto** 45
begleitet von Blumenkohlpüree und marinierten Tomaten
- Gebackene Walliser Egliknusperli im Körbli** 43
mit Sommerkräuterdip
begleitet von Wurzelgemüsesalat
- Saiblingsfilet** 36
mit Kapern, Tomaten und Zitrone kurz gebraten
begleitet von Salzkartoffeln und Frühlingsspinat

VEGETARISCH

Sämiger Limonenrisotto	26
Begleitet von Burrata, Cherrytomaten und Zitronenchutney (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten = 20 Minuten Vorfreude)	

Buchweizenravioli auf Spinatbeet an Cherrytomatenfond	29
mit Ricotta und Brennesseln gefüllt	

PIZZEN

Margherita	17
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	

Napoli	18
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano	

Gorgonzola	18
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
...mit Speck	+3
...mit Parma Rohschinken	+7

Funghi	19
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	

Prosciutto	19
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	

Vulcano	19
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano	

Dimitris Favour	21
Tomatensauce, Taleggio, Birne, Baumnuss, Oregano	

Vegetariana	22
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Oregano	

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen serviert mit Passionsfruchtsorbet und Rahm (ca. 20 Minuten Vorfreude)	15
Cheesecake auf Erdbeersauce begleitet von Mangosorbet	14
Weisses Schokoladenmousse – im Glas serviert mit in Holunderblütensirup marinierten Erdbeeren	12
Parfait von der Zitronenmelisse aus dem eigenen Garten begleitet von Sommerbeeren, Meringue und Löwenzahnhonig	14
Zitronensorbet mit Limoncello	13
Affogato al caffè Ein, im Doppelten Espresso ertrunkener Gasparini Latte Macchiato Glace Stängel... ...Mmmhhh einfach himmlisch...	11
Alpkäse vom Bauern Roland Gasser aus Lungern serviert mit Beat's Früchtebrot und Rhabarbersenf	12

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
Zopfsandwich mit Alpkäse, Butter und Sanddorngelee	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