

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.

Wir verwöhnen unsere Gäste in stilvollem Ambiente mit aufmerksamem Service und den Kreationen unseres Küchenteams, das mit all seinen Köstlichkeiten für unvergessliche Genussmomente sorgt.

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
- Wild: Schweiz und Österreich

Herbst- und Wild-Zeit im Obsee

SUPPE

Kürbis-Safran-Suppe	9
----------------------------	---

SALATE

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	12
---	----

HAUPTGERICHTE

Apfelrotkohl, glasierte Maroni, Trauben, Rosenkohl, Frucht, Wildpreiselbeeren und Spätzli	27
- mit Steinpilzsauce	33
- mit Hirsch Racks	42
- mit Gämspfeffer nach Obsee Art	36
- mit Rehschnitzel	39
Rösti mit Steinpilzen, Speck und Raclettekäse	30
Käsespätzli mit Steinpilzen und Röstzwiebeln	24

DESSERTS

Coupe Nesselrode	12
-------------------------	----

Vermicelles mit Meringues und Rahm	10
--	----

karamellisierter Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran Apfelmus, Vanilleeis und Zwetschgenröster	14 / 22
---	---------

Zum Auftakt

SALATE

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	16

SUPPEN

Bouillon vom Suppenhuhn	12
mit Risoni, Gemüse und Pfefferminze	

Bündner Gerstensuppe	10
-----------------------------	----

WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Rindstatar mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig)	19 / 26
serviert mit Toast, Kapern, gehacktem Ei und Zwiebelwürfeln	

Vitello tonnato	22 / 35
mit Kapern, Taggiasca Oliven und Zitronenchutney	

Kaltes Roastbeef	28
begleitet von Bratkartoffeln und Quark-Kräuterdip	

Mit Rosmarinhonig gratinierter Soignon Ziegenweichkäse	23
garniert mit Blattsalaten, Nüssen und Früchtebrot	

Hauptgerichte

FLEISCH

Grossmutter's Kalbshaxe – gabelzart und himmlisch 39
mit Gemüse und Rosmarin, in Weisswein während 10 Stunden geschmort
begleitet von Tessiner Buchweizenpolenta

Hackbraten an Morchelsauce 35
serviert mit Zitronennudeln und Ofengemüse

Entrecôte vom Irland Rind an Chimichurri mit Thymian 47
begleitet von Bratkartoffeln und Ofengemüse

Cordon bleu vom Schwein – mit Schinken und Greyerzer 36
begleitet von Kräuterknöpfli und Ofengemüse

FISCH

Gebackene Walliser Egliknusperli im Körbli 43
mit Sommerkräuterdip
begleitet von Wurzelgemüsesalat

VEGETARISCH

Sämiger Pilz-Risotto 32
Begleitet von Burrata
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten = 20 Minuten Vorfreude)

Pizzen

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	17
Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano	18
Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	18
...mit Speck	+3
...mit Parma Rohschinken	+7
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	19
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	19
Vulcano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano	19
Dimitris Favour Tomatensauce, Taleggio, Birne, Baumnuss, Oregano	21
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Oregano	22

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Coupe Nesselrode	12
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10
karamellisierter Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran Apfelmus, Vanilleeis und Zwetschgenröster	14 / 22
Cheesecake auf Erdbeersauce begleitet von Mangosorbet	14
Affogato al caffè Ein, im doppelten Espresso ertrunkener Gasparini Latte Macchiato Glace Stängel Mmmhhh einfach himmlisch...	11
Alpkäse vom Bauer Roland Gasser aus Lungern serviert mit Früchtebrot und Rhabarbersenf	12

Nachmittagskarte

ab 14.00 bis 17.00 Uhr

Alpkäse vom Bauer serviert mit Früchtebrot und Kürbissenf	15
Sandwichbrot mit Alpkäse, Butter und Sanddornengelée	8
Gemischter Blattsalat an Hausdressing mit Kernen und Croûtons	9
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