

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.

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

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
Mit Rosmarinhonig gratinierter Soignon Ziegenweickäse garniert mit Blattsalaten, Nüssen und Beat's Früchtebrot	23

Zum Auftakt

Salat vom Buffet

Kleiner gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	16

Carpaccio von Seeland Tomaten

garniert mit Stracciatella di burrata und Basilikum

18

Bouillon vom Suppenhuhn

mit Risoni, Gemüse und Pfefferminze

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
- 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 Limonenrisotto** 26
Begleitet von Burrata, Cherytomaten und Zitronenchutney
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten = 20 Minuten Vorfreude)

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
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
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