

Herzlich Willkommen im Grill-Speiseraestaurant 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 Speiseraestaurant 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

Geniessen Sie unsere Empfehlung fürs Wintermenü

Nüsslisalat an Himbeer-Vinaigrette
mit Nüssen und paniertem Schafskäse

Kürbis-Safran-Suppe

Lammrückenfilet an Rotweinjus
serviert mit Bratkartoffeln und Ofengemüse

Panna Cotta mit Beeren-Mix

3 Gänge CHF 58

4 Gänge CHF 65

Zum Auftakt

Salate

Salat vom Buffet	
Kleiner gemischter Salat	9
Grosser gemischter Salat	16

Nüsslisalat	15
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	

Suppen

Bouillon vom Suppenhuhn	12
mit Risoni, Gemüse und Pfefferminze	

Bündner Gerstensuppe	10

Kürbis-Safran-Suppe	12

Knoblauch-Crèmesuppe mit Kräutercroûtons	9

Weitere Köstlichkeiten

Rindstatar	20/27
mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig)	

Kaltes Roastbeef	25
mit Tartarsauce und von Blattsalaten garniert	

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

Hauptgerichte

Fleisch

Grossmutters Kalbshaxe - gebalzt und himmlisch mit Gemüse und Rosmarin, in Rotwein geschmort begleitet von Tessiner Buchweizenpolenta	38
Hackbraten an Mörchelsauce serviert mit Kräuterspätzli und Ofengemüse	36
Entrecôte vom Rind an Basilikum-Chimichurri begleitet von Bratkartoffeln und Ofengemüse	49
Cordon bleu vom Schwein - mit Schinken und Gruyére begleitet von Pommes frites und Ofengemüse	39
Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites und Gemüse	28
Poulet-Oberkeule serviert mit Kräuterspätzli und Tomaten-Rahmsauce	32
Boeuf Stroganoff serviert mit Safran-Basmatireis	35

Feines mit hausgemachter Butterrösti

Kalbsleberli mit Zwiebeln (mit oder ohne Rotweinjus) und Rösti 36

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» und Rösti 42

Kalbs- oder Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 23

Fisch

Saiblings-Zander-Duett 41

begleitet von Dill-Kartoffeln, Rahmspinat und Safran-Zitronen-Sauce

Riesencrevetten 39

an Thai-Kokos-Safransauce mit Basmatireis

Vegetarisch

Blumenkohlsteak orientalisch 25

mit Knoblauchpaste und Bohnensauce

Älplermagronen mit Apfelmus 19

Käsespätzli 22

Pizzen

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Oregano	18
Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern und Oregano	19
Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano	19
...mit Speck	+3
...mit Parma-Rohschinken	+7
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Oregano	20
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano	20
Vulcano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano	20
Dimitris Favorite Tomatensauce, Taleggio, Birne, Baumnuss und Oregano	22
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano	20

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Coupe Nesselrode	12
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10
Karamellisierter Kaiserschmarren mit allem Drum und Dran Apfelmuss, Vanilleeis und Zwetschgenröster	14/22
Crème Brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet	14
Cheesecake auf Erdbeersauce begleitet von Mango-Sorbet	14
Affogato al Caffè Ein, im doppelten Espresso ertränkter, Latte-Macchiato-Glacé-Stängel	12
Alpkäse vom Bauer Roland Gasser aus Lungern serviert mit Früchtebrot und Feigensenf	12

Nachmittagskarte ab 14.00 bis 17.00 Uhr

Alpkäse vom Bauer Roland Gasser aus Lungern 15
serviert mit Früchtebrot und Feigensenf

Sandwichbrot 8
mit Alpkäse und Philadelphia-Senf

Gemischter Blattsalat an Hausdressing 9
mit Kernen und Croûtons

Bündner Berggerstensuppe 12
mit geräuchertem Fleisch und Gemüse

Margherita 18
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Oregano

Napoli 19
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern und Oregano

Prosciutto 20
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano

Vulcano 20
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano

Vegetariana 20
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano