

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 Speiserestaurant 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-Ziegenweiskäse

23

garniert mit Blattsalaten, Nüssen und Früchtebrot

Hauptgerichte

Fleisch

Grossmutter's Kalbshaxe – gebalzt und himmlisch
mit Gemüse und Rosmarin, in Rotwein geschmort
begleitet von Tessiner Buchweizenpolenta 38

Hackbraten an Morchelsauce 36
serviert mit Kräuterspätzli und Ofengemüse

Entrecôte vom Rind an Basilikum-Chimichurri 49
begleitet von Bratkartoffeln und Ofengemüse

Cordon bleu vom Schwein – mit Schinken und Greyerzer 39
begleitet von Pommes frites und Ofengemüse

Schweinsschnitzel paniert 28
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Poulet-Oberkeule 32
serviert mit Kräuterspätzli und Tomaten-Rahmsauce

Boeuf Stroganoff 35
serviert mit Safran-Basmatireis

Feines mit hausgemachter Butterrösti

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

Kalbsgeschnetztes «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 orientalisches 25
mit Knoblauchpaste und Bohnensauce

Äplermagronen mit Apfelmus 19

Käsespätzli 22

Pizzen

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

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

| | |
|--|-------|
| Coupe Nesselrode | 12 |
| Vermicelles mit Meringues und Rahm | 10 |
| Karamellierter 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 serviert mit Früchtebrot und Feigensenf | 15 |
| Sandwichbrot mit Alpkäse und Philadelphia-Senf | 8 |
| Gemischter Blattsalat an Hausdressing mit Kernen und Croûtons | 9 |
| Bündner Berggerstensuppe mit geräuchertem Fleisch und Gemüse | 12 |
| Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Oregano | 18 |
| Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern und Oregano | 19 |
| Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano | 20 |
| Vulcano Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano | 20 |
| Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano | 20 |