

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 saisonalen Empfehlungen

Suppe

Spargel Crèmesuppe mit paniertem Raclettekäse 12

Salat

Nüsslisalat mit Spargel und Erdbeeren an Himbeerdressing 15

Vorspeise

Spargel an Sauce Hollandaise mit Rohschinken 25

Fleisch

Entrecôte mit Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 52

Saibling-Zander Duett mit Spargel, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 46

Dessert

Coupe Romanoff 12

Frische Erdbeeren mit oder ohne Rahm 9 / 8

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 Fruchtbrot

Hauptgerichte

Fleisch

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

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 42
serviert mit Safran-Basmatireis

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

Äplermagronen 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 ...mit Speck ...mit Parma-Rohschinken	19 +3 +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 Romanoff	12
Portion Erdbeeren mit und ohne Rahm	9/8
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

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
Salat vom Buffet	9/16
Bündner Berggerstensuppe mit geräuchertem Fleisch und Gemüse	12
Zanderknusperli mit Pommes frites	31
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	27
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