

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

Wir beziehen:

- Kalbfleisch: Schweiz
- Schweinefleisch: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz
- Entrecôte: Irland
- Pouletbrust: Schweiz
- Zanderknusperli: EU
- Saiblingsfilet: Island
- Calamari: Spanien
- Crevetten: Vietnam und Indien

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Geniessen Sie unser Sommermenü

Rucola-Erdbeersalat mit Feta

Gegrilltes Roastbeef (vom Schweizer Weiderind)
mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Gemüse

Zitronen-Panna Cotta mit Erdbeeren

Hauptgang CHF 46

3 Gänge CHF 65

Zum Auftakt

Salate

Salat vom Buffet

kleiner gemischter Salat

9

grosser gemischter Salat

16

Tomatensalat

17

mit Burrata und Basilikum Pesto

Caesar Salad

23

mit Poulet-Oberkeulenspiess und Speck

Suppen

Bouillon vom Suppenhuhn

12

mit Risoni, Gemüse und Pfefferminze

Tomaten-Crèmesuppe mit Knoblauchbrot

10

Erdbeeren Gazpacho

12

Weitere Köstlichkeiten

Rindstatar

20/27

mit Cognac oder Whisky verfeinert (mild oder rassig)

Kaltes Roastbeef

25

garniert und mit Tartarsauce

Mit Rosmarinhonig gratinierter Soignon-Ziegenweiskäse

23

garniert mit Nüssen und Früchtebrot

Vitello Tonnato

25/31

Crevetten Cocktail

24

mit Avocado und Toast

Carpaccio vom Rind

mit Kapern, Rucola, Cherry Tomaten und Tartarsauce

30

Hauptgerichte

Fleisch

Hackbraten an Morchelsauce 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 Greyerzer begleitet von Pommes frites und Ofengemüse	39
Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites und Gemüse	28
Kalbsleberli mit Zwiebeln (mit oder ohne Rotweinjus) serviert mit Rösti	36
Kalbs- oder Schweinsbratwurst mit Pommes frites und Gemüse	23

Fisch

Saiblings-Zander-Duett begleitet von Dill-Kartoffeln, Spinat und Safran-Zitronen-Sauce	41
Zanderknusperli mit Tartarsauce serviert mit Pommes frites und Gemüse	36
Obsee Fischkorb «fritto misto» Zanderknusperli, Calamari mit Zwiebelringen, gebackene Crevetten mit Tartarsauce und Pommes frites	43

Vegetarisch

Äplermagronen mit Apfelmus	19
----------------------------	----

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
Sommer Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesansplitter	24
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano	20

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Coupe Romanoff	12
Portion Erdbeeren mit/ohne Rahm	9/8
Crème Brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet	14
Cheesecake auf Erdbeersauce begleitet von Mango-Sorbet	14
Affogato al Caffè Latte-Macchiato-Glacé-Stängel im doppelten Espresso	12
Vanilleeis mit Kürbiskernenöl Kürbischutney und geröstete Kürbiskerne	12
Vanilleeis mit Zwetschgenröster mit Aceto Balsamico Gelée	12

Nachmittagskarte ab 14:00 bis 17:00 Uhr

Sandwich mit Alpkäse oder Schinken oder beides gemischt	6/8
Salat vom Buffet	9/16
Erdbeeren-Gazpacho	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

Reis-Bowls

Basis

22

Basmatireis, Avocados, Mango, Salatgurken, Edamame Bohnen, Karotten, Cherry Tomaten, Rotkabis und Sojasprossen

Protein-Kick

Die Basis-Bowl lässt sich mit Fleisch oder Fisch vom Grill ergänzen:

- Entrecôte Streifen (180 gr.) und Rosmarin Jus 42
- Poulet (180 gr.) mit Teriyaki Sauce 34
- Lachs (180 gr.) mit Miso Sauce 38
- Crevetten mit Sweet Chili 37

Oder die vegetarische Variante mit:

- Falafel mit Tahini Sauce 26

Saucen

Wünschen Sie weitere Saucen, wählen Sie aus folgendem Angebot:

- Rosmarin Jus +3.5
- Teriyaki +3.5
- Miso +3.5
- Sweet Chili +3.5
- Tahini +3.5

*Nehmt ein Stück See,
ein Stück Berg,
die Erinnerung an ein gutes Essen
und einfach ein Stück Zuhause mit.*

*Wir freuen uns, diese Erinnerung bald
wieder zu erwecken.*

*Bis dahin «ä gioti Zyt»,
Ihr Obsee Team*