

Herzlich Willkommen im Grill-Speiserestaurant Obsee

***Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend!***

(Johann Wolfgang von Goethe)

***René Torzi der neue Küchenchef
eine neue Handschrift – und ganz viel Genuss***

Seine Leidenschaft gilt einer ehrlichen, charaktervollen und regionalen Küche, bei der das Produkt im Mittelpunkt steht. Aus besten Zutaten, solidem Handwerk und viel Liebe zum Detail entstehen Gerichte, die vertraut wirken und dennoch überraschen.

So verwöhnen wir 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.

Vorspeisen

Salate

Salat vom Buffet		16
	kleiner Teller	9
Nüsslisalat mit Ei		15
	kleine Portion	11

Suppen

Hausgemachte Bouillon natur		8
	mit Ei	9
	mit Flädli	9
Weissweincrèmesuppe serviert mit hausgemachten Croûtons		11

Vorspeisen Wildsaison

Reh-Tatar		32
serviert mit Toast und Butter		
	kleine Portion	21
Hirsch Roastbeef		28
serviert mit einer feinen Herbst Remoulade		
	kleine Portion	19

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit «Nidlehübli»		13
und gerösteten Kürbiskernen		
	kleine Portion	9
Marroni-Currysuppe mit «Nidlehübli»		13
	kleine Portion	9

Salate

«Herbst Coleslaw»		12
Rotkabis-Rüebli-Zwetschgensalat an feinem Balsamico Dressing		
Blattsalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen		12
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und Kernser Edelpilzen		17
	kleine Portion	13
Nüsslisalat mit karamellisiertem Speck		17
	kleine Portion	13

Vegi

Wild-Beilage Teller		26
mit Spätzli, Kernser Edelpilzen, Rotkraut, glacierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren		
	kleine Portion	19
Apfelrisotto		25
serviert mit Rosenkohl und glacierten Marroni		
	kleine Portion	18

Hauptgänge Wildsaison

Hirsch Entrecôte an feiner Wildrahmsauce	48
serviert mit Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Apfel und Preiselbeeren	
kleine Portion	37
Wildpfeffer «Jägerart»	36
serviert mit Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Apfel und Preiselbeeren	
kleine Portion	28
Rehschnitzel «Mirza» an feiner Wildrahmsauce	48
serviert mit Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Apfel und Preiselbeeren	
kleine Portion	37
Hirschgeschnetztes «Hubertus»	39
serviert mit Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Apfel und Preiselbeeren	
kleine Portion	31
Hirschschnitzel an feiner Schokolade-Brandysauce	41
serviert mit Kernser Marroni-Tagliatelline und glasiertem Hakaidokürbis	
kleine Portion	32
Wild-Hacktätschli	34
serviert mit Apfelrisotto, Rosenkohl, Rotkraut und glacierten Marroni	
kleine Portion	28

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken klassisch	p. P. 71
serviert mit Pilzrahmsauce, Wildjus, Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni	

Hauptgänge

Fleisch

3er Schnipo		28
3 panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites		
	mit 2 Schnitzel	21
	mit 1 Schnitzel	15
Schweins Cordonbleu		33
serviert mit Pommes frites und Gemüse		
Schweins Nanobleu		22
kleines Cordonbleu serviert mit Pommes frites und Gemüse		
Schweinsschnitzel an feiner Edelpilzrahmsauce		34
serviert mit Kernser Nudeln und Gemüse		
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter		33
serviert mit Pommes Croquettes und Gemüse		
Obwaldner Weiderind Filet mit	220 gr	58
hausgemachter Kräuterbutter	130 gr	39
serviert mit Pommes Croquettes und Gemüse		
Rindsfiletwürfeli an einer Pfefferrahmsauce		39
serviert mit feinem Mischgemüse und Pommes Croquettes		

Vegi

Vegi-bleu Vegetarisches Cordonbleu Seiler Raclett Käse mit Kürbis (Schinkenersatz) im Crêpes eingepackt (Fleischersatz) und paniert serviert mit Pommes frites		27
	kleine Portion	21
Kernser Edelpilz an feiner Rahmsauce serviert im Reisring mit Broccoli und Blumenkohlröseli		22
Pilzpastetli mit Kernser Edelpilzen an feiner Rahmsauce mit Broccoli und Blumenkohlröseli und Pommes frites		28
Reichhaltiger Gemüseteller serviert mit Pommes Croquettes		24
	mit Spiegelei	+ 3
Randensteak mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Gemüse		26
	kleine Portion	19

Zum Abschluss ein hausgemachtes Dessert

Vermicelle mit Rahm	grosse Portion Kleine Portion	14 9
Coupe Nesselrode	grosse Portion Kleine Portion	14 9
Coupe Herbstzeitlose In Portwein gegarte Zwetschgen auf Zimtglacé		12
Crème Brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet		14
Affogato al Caffè Latte-Macchiato-Glacé-Stängel im doppelten Espresso		12
Vanilleglacé mit Kürbiskernenöl Kürbischutney und geröstete Kürbiskerne		12

***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***

Fleischherkunft:

Kalb-, Rind & Schweinefleisch
Poulet
Wild

Region Obwalden, Schweiz
Schweiz
Schweiz, aus unserer Region

Unsere einheimischen Lieferanten sind:

Eier
Käse
Rahm
Pilze
Fleisch
Brot
Kaffee
Früchte und Gemüse
Getränke
Teigwaren

Eugen Amgarten, Giswil
Roland Gasser, Lungern
Seiler Käserei AG, Giswil
Kernser Edelpilze, Familie Häcki, Kerns
Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns
Hiestand
Turm Kaffee
Mundo AG, Rothenburg
Pilatusgetränke, Alpnach
Pasta Röthlin, Kerns