



**BRASSERIE
OBSTBERG**

bäumig essen.

Menu du plaisir

2. August 2026 – 17. August 2026

«Gebeizter Saibling»

Crème fraîche, Gurke & Dill

À la Carte als Vorspeise CHF 18.00

«Mini Capuns»

Mangold, Pilzsauce & knuspriger Bündner Rohschinken

À la Carte als Vorspeise CHF 16.00

«Kalbsflank-Steak»

Estragonjus, Vacherin-Stampfkartoffeln & Sommergemüse

À la Carte CHF 46.00

«Käse dreierlei von Jumi`s»

Feigensenf & Früchtebrot

À la Carte CHF 14.00

«Meringue de Gruyère»

Doppelrahm, Kirschenkompott & Vanilleglace

À la Carte CHF 14.00

3 Gänge CHF 75.00

4 Gänge CHF 86.00

5 Gänge CHF 98.00

Weinempfehlung

InStabile Vermell'19, 2019

A. Arribas, Priorat

Garnacha, Garnacha Gris

1dl / CHF 9.40 / Flasche 7.5dl / CHF 66.00