



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

Dienstag, 4. August 2026

Menu Brasserie

Bunter Blattsalat mit marinierten Randen
oder

Kalte Peperoni-Gurkensuppe

Pouletschenkel-Steak «Black Garlic»

Thymianjus, Fettuccine & Zucchini

27.00

Menu Végétariens

Bunter Blattsalat mit marinierten Randen
oder

Kalte Peperoni-Gurkensuppe

Fettuccine

Basilikum, Zucchini & Parmesan

24.00

Menu Affaires

Feine Tranchen vom Serrano Schinken

Melone & Kräutersalat

Rosa gebratene Entenbrust (F)

Rosmarinjus, Taglierini & Sommergemüse

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit einer Süßigkeit

55

Vin du mois

Syrah 2020

Castello di Poppiano, Toskana

Syrah

1dl CHF 8.50 Flasche 7.5dl CHF 59.00

Choix à la carte

Obstberg Salat

Blattsalat, Speck, Croûtons und Champignons

16/28

Rinds Tatar

Toast, Cognac, Calvados oder Whisky

24/34

Frischer Fisch nach Tagesangebot

mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl

41/43

Tomaten-Mozzarella Ravioli

geröstete Pistazien, Basilikum & mediterranes

Gemüse

29

Rindsfilet «Irish Black Angus»

Rosmarinjus, Thymian-Pommes-Anna und

Ratatouille

56

«Cordon Bleu Obstberg» (Kalb)

Pommes Allumettes

*Glutenfrei bestellbar

42

Coq au Vin

Poulet im Rotwein geschmort, Champignons,

Speck, Croûtons und frische Taglierini

39

Käse vom Affineur Jumi, Garniture

15/19

Kleine Dessert Variation

Dreierlei von süßen Köstlichkeiten

12

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit einer Süßigkeit

9.50

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne. Vielen Dank

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.