BRASSERIE
OBSTBERG
*bäumig essen.*

## *Montag, 2. November 2026*

### *Menu Brasserie*

*Bunter Blattsalat mit Selleriestreifen*
*oder*
*Kartoffel-Lauch Crèmesuppe*
***Kalbspojarski***
*Thymianjus, Risotto & Zucchetti*
*27.00*

### *Menu Végétariens*

*Bunter Blattsalat mit Selleriestreifen*
*oder*
*Kartoffel-Lauch Crèmesuppe*
***Pilz-Risotto***
*Zucchetti & Parmesan*
*24.00*

### *Menu Affaires*

***Feine Rauchlachs-Tranchen (NOR)***
*Nüsselersalat, Feigensenf & Baumnüsse*
***
***Rosa gebratene Entenbrust (F)***
*Holunder-Sandornsauce, Bratkartoffeln & Wintergemüse*
***
***Café Gourmand***
*Kaffee oder Espresso mit einer Süssigkeit*
*55*

***Vin du mois***

***Morellino di Sacansano 2021***
*Marco Gavioli, Toskana, IT*
*Sangiovese*

*1dl CHF 8.00 Flasche 7.5dl CHF 56.00*

### *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*

***Cremige Pilz Ravioli***
*mit Rosenkohl & gehobeltem Parmesanspäne*
*29*

***Rindsfilet «Irish Black Angus»***
*Pilzrahmsauce, Pastinaken-Kartoffel-Mousseline und bunte Karotten*
*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.*