BRASSERIE
OBSTBERG
bäumig essen.

Donnerstag, 19. November 2026

Menu Brasserie

Bunter Blattsalat mit Trauben
oder
Karotten-Crèmesuppe
Schweins-Secreto
Kräuterjus, Casarecce & Broccoli
27.00

Menu Végétariens

Bunter Blattsalat mit Trauben
oder
Karotten-Crèmesuppe
Mediterrane Casarecce
getrocknete Tomaten & Broccoli
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

Mas Collet 2022
Monsant, Spanien
Samsò, Cabernet Sauvignon, Garnacha
Dunkle Beeren, Röst & Vanille-Noten, rund

1dl CHF 8.70 Flasche 7.5dl CHF 61.00

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.