



bäumig essen.

Dienstag, 29. September 2020

Menu Brasserie

Blattsalate | «Mimosa» | French-Dressing
oder

Tomaten-Suppe | Mascarpone

Hirsch (D)

Geschnetzeltes | Kürbis-Rondellen |

Ofen-Kürbis | Pilzschaum

22.50

Menu Végétariens

Blattsalate | «Mimosa» | French-Dressing
oder

Tomaten-Suppe | Mascarpone

Kürbis-Rondellen

Ofen-Kürbis | Pilzschaum | Haselnuss

22.50

Menu Affaires

Landrauch-Schinken «Duroc» (CH)

Mini Lattich | «Mimosa» | Caesar Dressing

Reh (D)

Schnitzel | «Läckerli-Jus» | Süsskartoffel |

Trauben & Trauben-Gelee | Cima di Rapa

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit Süssigkeiten

54

Vin du mois

Il Guardiano 2014

Region | Toskana | Italien

Rebsorte | Sangiovese & Merlot

1 dl | 7.70

Flasche | 7.5dl | 54

Choix à la carte

Obstberg-Salat

Speck (CH) | Croûtons | Champignon

21

Rind (CH)

Tatar | Toast | Cognac, Calvados oder Whisky

22 | 32

Feigen-Pecorino-Ravioli

Braune Butter | Salbei | Burgunder-Trüffel

19 | 29

Seezunge (NL)

«Colbert» | Rande | Estragon | Reisgemisch

36

Reh (AT)

Pfeffer | Süss-Sauer | Mohnspätzli | Herbstliche-Garnituren

39

Hackbraten «de Luxe» (Kalb & Rind CH)

Senfjus | Kartoffel-Mousseline | Markt-Gemüse

32

Kalb (CH)

«Cordon Bleu Obstberg» | Pommes Allumettes
oder eine Schüssel bunte Herbstsalate

*Glutenfrei bestellbar

39

Rind «Irish Black Angus»

Tournedos (Filet) & Markbein | Pfeffer-Jus |

Kartoffelpüree | Pstinaken-Mostarda

49

Käse | Affineur Jumi | Garniture

15/19

Vermicelle «Façon Obstberg»

Kirschen-Kompott | Kirsch | Kastanie | Bourbon-Vanille-Glace

14

Früchte – Kuchen «es het so langs het»

8/mit Rahm 9

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit Süssigkeiten

8.50

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.