



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

Dienstag, 17. September 2024

Menu Brasserie

Bunter Blattsalat mit mariniertem Peperonistreifen
oder

Gemüse-Crèmesuppe

Schweins-Bratwurst vom Kräuterschwein

Currysauce, Pommes Allumettes & Zucchini

24.50

Menu Végétariens

Bunter Blattsalat mit mariniertem Peperonistreifen
oder

Gemüse-Crèmesuppe

Gebackener Halloumi

Pommes Allumettes & Zucchini-Tomaten

Gemüse

22.50

Menu Affaires

Dill-Graved Lachs (NOR)

Rettich-Pickles & Kräutersalat

Rosa gebratenes Luma Rinds-Chain Steak

Whiskey-Jus, Pfefferkartoffeln & buntes Gemüse

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit einer Süssigkeit

54

Vin du mois

Quinta do Crasto 2020

Douro, Portugal

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional

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

22/32

Frischer Fisch nach Tagesangebot

mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl

41/43

Gnocchetti Sardi

Dörrtomaten & Pesto

29

Rindsfilet «Irish Black Angus»

Portwein-Balsamico-Schalotten, Bratkartoffeln

und grilliertes Gemüse

56

«Cordon Bleu Obstberg» (Kalb)

Pommes Allumettes

*Glutenfrei bestellbar

42

Coq au Vin

Freilandhuhn (CH), geschmort, Pilze,

Speckwürfeli, 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

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.