BRASSERIE
OBSTBERG
bäumig essen.

Donnerstag, 25. April 2024

Menu Brasserie

Bunter Blattsalat mit mariniertem
Curry-Blumenkohl
oder
Spargel-Crèmesuppe
Siedfleisch vom Rind
Meerrechttichsauce & Kräuter-Gemüsereis
24.50

Menu Végétariens

Bunter Blattsalat mit mariniertem
Curry-Blumenkohl
oder
Spargel-Crèmesuppe
Gebratener Reis
buntem Gemüse & Ei
22.50

Menu Affaires

Gebratene Jakobsmuscheln
Orangenöl, rosa Pfeffer & Rucola
*****
Rosa gebratene Rindsfiletwürfeli (IRL)
Kräuterjus, Bratkartoffeln & buntes Gemüse
*****
Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit einer Süssigkeit
54

Vin du mois

Pinot Noir 2019
Gerald Clavien, Miège, Valais

1 dl | 8.70
Flasche | 7.5dl | 61.00

Choix à la carte

Obstberg Salat
Blattsalat, Speck, Croûtons und Champignons
16/22

Rinds Tatar
Toast, Cognac, Calvados oder Whisky
22/32

Frischer Fisch nach Tagesangebot
mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl
41/43

Spinat-Ricotta Ravioli
Cremige Salbeibutter, Tomaten & Belper Knolle
29

Rindsfilet «Irish Black Angus»
bunter Pfefferjus, Hasselback-Kartoffel
& buntes Frühlingsgemüse
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.