



BRASSERIE OBSTBERG

bäumig essen.

Montag, 21. Dezember 2020

Menu Brasserie

Blattsalate | Mandarine | Campari-Vinaigrette
oder
Randen-Schaumsuppe | Creme Fraîche

Rind (CH)

Ragoût | Kartoffelpüree | Champignon | Karotten
22.50

Menu Végétariens

Blattsalate | Mandarine | Campari-Vinaigrette
oder
Randen-Schaumsuppe | Creme Fraîche
Eierschwämmchen-Ravioli
Steinpilzschaum | Spinat | Belper Knolle
22.50

Menu Affaires

Lachsforelle (ISL)

Gebeizt | Granatapfel | Litchi | Eingelegter Ingwer | Wachtel-Ei

«Coq au Vin» (CH)

Freilandhuhn | Geschmort | Champignon | Croutons | Kartoffel

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit Süssigkeiten
54

Vin du mois

Ceres Crianza 2016

Bodegas Asenjo & Manso
Region | Ribera del Duero | Spanien
Tempranillo

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

Steinpilz-Ravioli

Glasierte Kastanie | Schaum von getrockneten Tomaten |
Basilikum-Öl | Stachys
19 | 29

Seezunge (Zucht/NL) & Riesenkrevette (VT)

Gebraten | Bergamotten Beurre-Blanc |
Cous-Cous | Winterspinat
38

Ente aus der Challans (FR)

Brust | Feigenessigjus | Quitten-Ravioli | Geschmortes Rotkraut |
Pochierte Dattel
35

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) | Purple Curry-Butter | Knusper-Kartoffel |
Röstzwiebel | Winterspinat
49

Käse | Affineur Jumi | Garniture

15/19

Schokolade

Mousse «Ruby Rubina» | Litchi Praline | Pistazien-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.