

Liebe Gäste

*herzlich willkommen,
im alten, neuen Restaurant Obstgarten.*

Eine voran gegangene Ära geht zu Ende und eine neue spannende beginnt.

*Wir, das Team vom Obstgarten, sind stets bestrebt
dem Ruf und der Qualität dieses wunderbaren Hauses in allen Bereichen
gerecht zu werden.*

*Für allfällige Wünsche oder Verbesserungsvorschläge haben wir stets ein
offenes Ohr und sind Ihnen für alle Anregungen dankbar.*

*Jetzt möchten wir Ihnen nur noch einen wunderschönen Aufenthalt
bei uns im Obstgarten wünschen, geniessen sie ihr Essen und entspannen Sie
sich in unserem schönen Ambiente.*

Herzlichen Dank für Ihren Besuch



Salate und Vorspeisen

Bunter saisonaler Blattsalat Dressing nach Wahl: French, Balsamico-Honig oder Passionsfrucht	10.00
Haussalat mit gebackenen Fischstreifen	18.50
Salat Mirabeau mit Parmaschinken, Mozzarella, Pfirsich, Basilikum an einer Zitronen-Honig Vinaigrette	22.00
Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Parmesan-Trüffel Sauce	22.00
Duett von der Foie de Canard Hausgemachte Terrine, gebratene Leber, Brioche, Apfel und Rum Pflaume	32.00
Klassisches Rindstatar mit Zwiebelconfit, Toast und Butter	21.50
Geräucherter Lachs, Wildfang, mit Meerrettich und Toast	21.50
Gratin vom Fisch im Kartoffelpüreekranz	23.00

Suppen

Flädli-suppe	9.00
Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch Croutons und Rahmhaube	12.00
Langustinencremesuppe	19.00
Bouillabaise	19.00

Unsere Seefisch-Spezialitäten

Teller Portion

Eglifilets gebacken

Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis, hausgemachte Mayonnaise

40.00 50.00

Eglifilets Meunière

Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis

40.00 50.00

Gedämpftes Zanderfilet

saisonaem Gemüse an einer Schnittlauchsauce

Salzkartoffeln oder Reis

42.00 53.00

Grilliertes Zanderfilet

auf einem Rahm-Lauchbett mit Salzkartoffeln oder Reis

42.00 53.00

Gratin vom Fisch im Kartoffelpüreekranz

41.00

Fischkörbli mit gebackenen Fischfilets und hausgemachte Mayonnaise

Beilage Kartoffel, Reis oder Nudeli, Spinat

6.00

Eglifilet im Körbli

46.00

Felchenfilet im Körbli

41.00

Knusperli Körbchen Mix

43.00

Meeresbewohner

Ganze Atlantik-Seezunge 500 Gramm 68.00

Blattspinat und Salzkartoffeln oder Reis

Steinbutt auf Rahm-Wirsing und Salzkartoffel 54.00

Loup de Mer im Salzteig (für 2 Personen)

serviert in 2 Gänge

Blattspinat und Salzkartoffeln oder Reis

an Champagnersauce oder Bouillabaisse Sauce 129.00

Gegrillte Languste auf einer Kartoffel- Creme 56.00

Zusätzlich 10 gramm Caviar

Fisch-Menu Obstgarten

(serviert ab 2 Personen)

Haussalat mit gebratenen Fischstreifen

oder

Hausgemachte Trüffelravioli

oder

Langustinencrèmesuppe

Eglifilets gebacken mit hausgemachter Mayonnaise

und Salzkartoffel

Steinbutt auf Rahm-Wirsing und Reis

Zanderfilet gebraten an Champagnersauce, saisonale Gemüse

und hausgemachten Nudeln

89.00

Fleischgerichte

Chateau Briand (2 Personen) serviert in 2 Gänge 120.00
*reichhaltige Gemüsegarntur, mediterranes Kartoffelgratin
und Sauce Béarnaise*

Rindsfilet Stroganoff 47.00
*rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Bandnudeln
an einer rassigen Stroganoff-Sauce*

Gegrilltes Kalbsteak 53.00
saisonale Gemüse, hausgemachte Kartoffelstock an Morchelsauce

*Klassisches Rindstatar mit Zwiebelconfit,
Toast und Butter* 38.00

Zusätzliche Beilagen Kartoffel, Reis, Nudel 5.00

Blattspinat, saisonale Gemüse 8.00

Hausgemachte Ravioli/Vegetarisch

Languste Ravioli mit Limetten Butter 28.00/41.00

Trüffel Ravioli an einer Riesling-Rahmsauce 23.00/36.00

Spinat-Ricotta Ravioli mit Beurre Noisette, 18.00/31.00

Salbei und Knoblauch

Lasagne von Kohlrabi und Morcheln 32.00

Desserts

<i>Hausgemachtes Apfelkuchlein mit Zimtzucker, Vanille Glace</i>	14.00
<i>Kaiserschmarrn mit Rum, Rosinen, Apfel Kompott an hausgemachten Vanille Glace</i>	16.00
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	12.00
<i>Duett von der Schokolade mit Mousse au Chocolat, Mandel-Krokant und weißen Schokoladen Glace</i>	15.00
<i>Aufgeschlagener Eiscafe mit Kirsch</i>	12.00
<i>Zuger Kirschtorte</i>	12.00
<i>Coupe Romanoff</i>	14.00

*Unsere hausgemachten Glaces je Kugel 5.00
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Sauerrahm*

*Unsere hausgemachten Sorbets je Kugel 5.00
Limette, Apfel, Birne*

Auswahl feiner Rohmilch und Härtkäse 19.00

Speisen für unsere kleinen Gäste

Kalbschnitzeli an einer Rahmsauce und Nudeln

18.50

Fischknusperli mit Salzkartoffeln

16.50

Spinat-Ricotta Ravioli

16.50

