

*Liebe Gäste*

*herzlich willkommen,  
im Restaurant Obstgarten*

*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 haben wir stets ein offenes Ohr.*

*Ihr Obstgarten Team*



## *Salate und Vorspeisen*

<i>Bunter saisonaler Blattsalat</i>	12.00
<i>Dressing nach Wahl: French, Balsamico-Honig</i>	
<i>Haussalat mit gebackenen Fischstreifen</i>	18.50
<i>Thunfisch Tatar mit Avocado</i>	24.00
<i>Hausgemachte Foie de Canard mit Gewürztraminerbirne</i>	29.00
<i>Geräucherter Lachs mit Toast</i>	24.00
<i>Gambas al ajillo</i>	22.00
<i>Crevetten Cocktail</i>	23.00
<i>Ausgarniert mit Salaten und Zitrusfrüchten</i>	
<i>Escargots du Mont D'Or</i>	19.00
<i>Hubertus Toast mit lauwarmen Waldpilzen</i>	19.00

## *SUPPEN*

<i>Flädli-suppe</i>	9.00
<i>Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch-Croutons und Rahmhaube</i>	14.00
<i>Kokos-Ingwersuppe</i>	14.00

*Fleischdeklaration Rind ARG/AUS , Schwein CH , Kalb CH*  
*Fischdeklaration Meeresfisch Atlantik, Süsswasser CH*

## *Unsere Seefisch-Spezialitäten*

*Eglifilets gebacken*  
*Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis, hausgemachte Mayonnaise*  
42.00                      54.00

*Eglifilets Meunière*  
*Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis*  
42.00                      54.00

*Duo serviert in 2 Gängen 54.00*  
*1. Eglifilets gebacken mit Blattspinat und Salzkartoffeln*  
*2. Eglifilets Meunière mit saisonalem Gemüse und Reis*

*Gedämpftes Zanderfilet*  
*Mit saisonalem Gemüse an einer Schnittlauchsauce*  
*Salzkartoffeln oder Reis*  
51.00

*Grilliertes Zanderfilet*  
*Auf einem Rahm-Lauchbett mit Salzkartoffeln oder Reis*  
51.00

*Fischkörbli mit gebackenen Fischfilets und hausgemachter Mayonnaise*  
*Ohne Beilage*  
*Extra Beilagen Kartoffel, Reis, Nudeln, oder Spinat 6.00*

*Eglifilet im Körbli*  
46.00  
*Zanderfilet im Körbli*  
46.00  
*Knusperli Körbchen Mix*  
44.00

## *Meeresbewohner*

<i>Gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel</i>	<i>46.00</i>
<i>Seezunge Meunière mit Spinat und Salzkartoffeln</i>	<i>69.00</i>
<i>Loup de Mer im Salzteig (Auf Vorbestellung, für 2 Personen) serviert in 2 Gängen Blattspinat , Marktgemüse und Salzkartoffeln oder Reis an Champagnersauce</i>	<i>129.00</i>

## *Hausgemachte Ravioli/Vegetarisch*

<i>Trüffel Ravioli an einer Riesling-Rahmsauce</i>	<i>23.00/42.00</i>
<i>Spinat-Ricotta Ravioli an Beurre Noisette, Salbei und Knoblauch</i>	<i>21.00/35.00</i>
<i>Brasato Ravioli</i>	<i>23.00/38.00</i>

*Fisch-Menü Obstgarten*

*Haussalat mit gebratenen Fischstreifen*

*oder*

*Hausgemachte Trüffel Ravioli*

*oder*

*Weissweinschaumsuppe*

*Eglifilets gebacken mit hausgemachter Mayonnaise*

*und Salzkartoffeln*

*gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel*

*Zanderfilet gebraten an einer Champagnersauce, saisonalem Gemüse*

*und hausgemachten Nudeln*

*89.00*

## *Fleischgerichte*

<i>Rindsfilet mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>54.00</i>
<i>Rindsfilet Stroganoff</i>	<i>48.00</i>
<i>Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Nudeln an einer rassigen Stroganoff-Sauce</i>	
<i>Geschmorter Rindsbraten an einem Burgunderjus mit Kartoffelstock und glasierten Möhren</i>	<i>46.00</i>
<i>Hamburger Obstgarten 180 Gramm Black Angus mit Salat, Ei, Speck, Kaese und Pommes Frites</i>	<i>34.00</i>
<i>Wienerschnitzel vom Kalbsnierstück mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeerschaum</i>	<i>49.00</i>
<i>Züri Geschnetzelttes mit knuspriger Rösti</i>	<i>49.00</i>
<i>Cordonbleu vom Appenzeller Bio-Schwein mit Pommes Frites und frischem Marktgemüse</i>	<i>37.00</i>
<i>Kalbsleberli mit knuspriger Rösti</i>	<i>42.00</i>
<i>es'het solange s'het</i>	
<i>Zusätzliche Beilagen Kartoffeln, Reis, Nudeln</i>	<i>6.00</i>
<i>Blattspinat, saisonales Gemüse</i>	<i>8.00</i>

## Desserts

<i>Heisse Liebe; warme Waldbeeren mit Vanille Glace</i>	<i>12.00</i>
<i>Hausgemachtes Crème Brûlée</i>	<i>14.00</i>
<i>Cremiges Panna Cotta an einer Beerensauce</i>	<i>12.00</i>
<i>Eiscafe</i>	<i>12.00</i>
<i>Eiscafe mit Kirsch</i>	<i>14.00</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanille Glace</i>	<i>15.00</i>
<i>Flüssiges Schokoladenküchlein mit Vanille Glace</i>	<i>16.00</i>
<i>Coupe Dänemark</i>	<i>14.00</i>
<i>Glace pro Kugel</i>	<i>5.50</i>
<i>Schokolade, Vanille, Yoghurt, Mocca, Pistache,</i>	
<i>Sorbet : Zitrone, Erdbeer, Blutorange, Aprikose</i>	