

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>	<i>12.00</i>
<i>Dressing nach Wahl: French, Balsamico-Honig</i>	
<i>Haussalat mit gebackenen Fischstreifen</i>	<i>18.50</i>
<i>Spinat-Semmel Knödel mit Butter und Parmesan überbacken</i>	<i>21.00</i>
<i>Thunfisch Tatar mit Avocado</i>	<i>24.00</i>
<i>Hausgemachte Foie de Canard mit Gewürztraminerbirne</i>	<i>29.00</i>
<i>Gambas al ajillo</i>	<i>22.00</i>
<i>Crevetten Cocktail</i>	<i>23.00</i>
<i>Ausgarniert mit Salaten und Zitrusfrüchten</i>	
<i>Escargots du Mont D'Or</i>	<i>19.00</i>

SUPPEN

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

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>62.00</i>
<i>Rindsfilet Stroganoff</i>	<i>51.00</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>Wienerschnitzel vom Kalbsnierstück mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeerschaum</i>	<i>49.00</i>
<i>Züri Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti</i>	<i>49.00</i>
<i>Hausgemachte Kalbshacktätschli am Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	<i>46.00</i>
<i>Riz Casimir ausgarniert mit Früchte und Reis</i>	
<i>Kalb</i>	<i>49.00</i>
<i>Poulet</i>	<i>36.00</i>
<i>Zusätzliche Beilagen Kartoffeln, Reis, Nudeln</i>	<i>6.00</i>
<i>Blattspinat, saisonales Gemüse</i>	<i>8.00</i>

Jeden Abend im Restaurant Obstgarten

Roastbeef à discrétion

*serviert mit baked Potatoes, Sour Cream
und unserem feinen Haussalat*

46.00

Ausgelöster blauer Hummer vom

*Atlantic (170Gr) serviert mit Knoblauchbutter
und 1 Beilage nach Wahl*

98.00

Kalter Roastbeefsteller

(auch Mittags erhältlich)

*mit hausgemachter Remoulade, grünen Spargeln
und Bratkartoffeln*

22.00/39.00

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>	