

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>	13.50
<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 Gewürztraminersülze</i>	29.00
<i>Hummer Croquetas</i>	28.00
<i>Ceviche vom Kingfish an einer 'Leche de Tigre' vinaigrette</i>	26.00
<i>Crevetten Cocktail</i>	23.00

Suppen

<i>Flädlsuppe</i>	9.00
<i>Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch-Croutons und Rahmhaube</i>	14.00
<i>Bouillabaisse mit Aiolibrötli</i>	24.00

Hausgemachte Ravioli/Vegetarisch

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

SUPPEN

*Flädli*suppe 9.00

*Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch-Croutons
und Rahmhaube* 14.00

*Bouillabaisse mit Aioli*brötli 24.00

*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

Grilliertes Zanderfilet
auf einem sämigen Champagne-Sauerkraut und Kartoffeln
51.00

Fischkörbli mit gebackenen Fischfilets und hausgemachter Mayonnaise
Ohne Beilage
Extra Beilagen Kartoffel, Reis 8.00
Hausgemachte Nudeli, Spinat 10.00

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

Meeresbewohner

*Gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel mit Wasabisauce,
grünen Bohnen, Edamame und karamilisierten Zwiebeln* 46.00

Seezunge Meunière mit mediterranem Ratatouille und Salzkartoffeln 73.00

St Pierre Fisch mit karamilisiertem Fenchel und Kartoffelstock 47.00

Loup de Mer im Salzteig an Champagnersauce 129.00

Blattspinat , Marktgemüse und Salzkartoffeln oder Reis

Serviert in 2 Gänge (Auf Vorbestellung, für 2 Personen)

*Fleischdeklaration : Rind ARG/AUS , Schwein CH , Kalb CH
Bison US*

Fischdeklaration : Meeresfisch Atlantik, Süsswasser CH

Fisch-Menü Obstgarten

Ab 2 Personen

Mittagessen bis 13.00

Abends bis am 20.00

Haussalat mit gebratenen Fischstreifen

oder

Hausgemachte Trüffel Ravioli

oder

Bouillabaisse

Eglifilets gebacken mit hausgemachter Mayonnaise

und Salzkartoffeln

St Pierre Fisch mit karamilisiertem Fenchel und Kartoffelstock

Grilliertes Zanderfilet

auf einem sämigen Champagne-Sauerkraut

95.00

Fleischgerichte

<i>Rindsfilet mit saisonalem Ratatouille und Risotto</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>Entrécote Double vom Wyoming Bison mit hausgemachten Kräuterbutter und Pommes Frites (Ab 2 Personen, Preis pro Person)</i>	<i>65.00</i>
<i>Züri Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti</i>	<i>51.00</i>
<i>Zusätzliche Beilagen Kartoffeln, Reis</i>	<i>8.00</i>
<i>Blattspinat, saisonales Gemüse, hausgemachte Nudeln</i>	<i>10.00</i>

Desserts

Der französischer Klassiker

Hausgemachter „Tarte Tatin“ für Zwei mit Vanille Glace 36.00

Hausgemachtes Zitronentörtchen 14.50

Flüssiges Schokoladenküchlein ausgarniert mit Früchten 16.00

Tiramisu 14.50

Eiscafe 12.00

Eiscafe mit Kirsch 14.00

Glace pro Kugel 5.50

Schokolade, Vanille, Yoghurt, Mocca, Pistache, Karamel

Sorbet : Zitrone, Erdbeer, Blutorange, Aprikose, Zwetschge