

*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>	26.00
<i>Ceviche vom Kingfish an einer 'Leche de Tigre' vinaigrette</i>	28.00
<i>Hummer/Crevetten coctail an einer Dillsauce</i>	27.00

## *Suppen*

<i>Flädlsuppe</i>	9.00
<i>Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch-Croutons und Rahmhaube</i>	14.00
<i>Kokos-Ingwersuppe</i>	16.00

## *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

## *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

*Black Cod auf einer Granny Smith Selleriepurée und wildem Brokkoli* 63.00

*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*

*Kokos-Ingwer Suppe*

*Eglsfilets gebacken mit hausgemachter Mayonnaise*

*und Salzkartoffeln*

*Gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel mit Wasabisauce,*

*grünen Bohnen, Edamame und karamilisierten Zwiebeln*

*Grilliertes Zanderfilet*

*auf einem sämigen Champagne-Sauerkraut*

**95.00**

## *Fleischgerichte*

<i>Robespierre vom Rind an einer Kräutersauce incl. Zwei Beilagen nach Wahl</i>	<i>62.00</i>
<i>Rindsfilet Stroganoff Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Nudeln an einer rassigen Stroganoff-Sauce</i>	<i>51.00</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*

*Kaiserschmarrn 23.00*

*mit hausgemachten Apfel Kompott und Vanille Glacé*

*Flüssiges Schokoladenküchlein mit Vanille Glace 16.00*

*Champagner Sorbet 18.00*

*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*