

OBERSTADT Restaurant

Herzlich willkommen im Restaurant Oberstadt

Das Restaurant Oberstadt soll ein Treffpunkt der Generationen und Genießer sein. Auf dem Teller vereinen wir Traditionen mit neuen Trends. Spezialitäten aus allen Ecken dieser Welt treffen auf regionale Produkte von höchster Qualität. Wir befinden uns stets auf Entdeckungsreise für Gaumen und pflegen die Leidenschaft für bestes Essen und auserlesene Tropfen.

«Im Oberstadt; wohlfühlen, verweilen und erleben! Vergiss den Alltag und lass dich verwöhnen. Deine volle Zufriedenheit ist unser Ziel, deine Begeisterung unser Antrieb!»

«En Guete» wünschen deine Gastgeber
Viktor & Alex Berger, Tim Munz und das gesamte
Oberstadt Team

Für die Kulinarik verantwortlich im Oberstadt
Marco Herrmann, Marina Suter, Christoph
Amann & René Flück

SOBBERT STADT *Restaurant*

UNSER MENÜ

Hirschcarpaccio aus Nussbaumen | Kartoffel | Preiselbeeren |
Eschalotten

Aal geräuchert | Fenchel | Trevisano | Safran

Sepia | Topinambur | fermentierter Knoblauch

Appenzeller Entenbrust Sous Vide | Mango-Chili-Chutney |
Federkohl gebacken

Geschmorte Kaninchenkeule | Weisse Polenta | gepickelte
Eierschwämmli

Wildschweinfilet und Coppa aus heimischer Jagd | Tagliolini |
Lauch | Perigord Trüffel

Käsegratin | Zwiebelpraline | Nüsslisalat

Geeister Kaiserschmarrn | Quitte | Apfel

3 Gang Menü

80

5 Gang Menü

120

8 Gänge Menü komplett

150

Mit passender Weinbegleitung 12 |. Saftbegleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

SOBER STADT *Restaurant*

VEGAN

Artischocke gebacken | Fenchel | Trevisano | Safran

Blumenkohlvariation | Topinambur | fermentierter Knoblauch

Kürbis-Sushi | Mango-Chilichutney | Kokos | Federkohl gebacken

Baumnuss | Tagliolini | Lauch | Perigord Trüffel

Apfel | Quitte

3 Gang Menü

60

5 Gang Menü nach Wahl

80

Mit passender Weinbegleitung pro Gang 12

Alkoholfreie Begleitung pro Gang 8

SOBER STADT *Restaurant*

SAISONALE KLASSIKER

Hausgemachte Pilzravioli |
Gemüsestroh | Parmesanschaum
22 | 34

Forellenfilet | Belugalinsen | Kürbis | Dill-Pastissauce
26 | 38

Aargauer Wasserbüffel Tatar | Sommertrüffel | geräucherter
Hüttenkäse | Zwiebel | Wachtelei
26 | 42

Geschmortes Schweizer Rindsbäggli | getrüffelter
Kartoffelstock | Federkohl gebacken
26 | 42

SOBBER STADT *Restaurant*

NACHSPEISEN

Variation vom Käse mit Birne

15

Frucht-Variation | Vollkorn-Crunch

15

Käsegratin | Zwiebelpraline | Nüsslisalat

15

Geeister Kaiserschmarrn | Quitte | Apfel

15

Einzelne Kugel hausgemachter Sorbets

Mango | Litschi | Ananas | Birne

6

mit Schuss Sekt

15

**Bitte informieren Sie uns über allfällige
Allergien und Unverträglichkeiten**

Deklarationen:

Sepia – Westl. pazifischer Ozean

Kanichenkeule – Ungarn

Aal – Dyrberg, Balsthal

Forelle – Italien

Wildschweinfilet- und Coppa – Rudolf und Gretener Rietheim

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt