

Liebe Gäste

Unter Einhaltung der aktuellen Vorlagen mussten wir die Sitzplätze deutlich reduzieren. Es ist uns aber wichtig, weiterhin saisonale und hochwertige Produkte anzubieten. Deshalb haben wir unsere Speisekarte angepasst. Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Abend-Menu

SFR 51.00

Kürbiscrème-Suppe

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Gin

mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Vermicelles

mit Meringues und Schlagrahm

Weinempfehlung

Cuvée Optimo, 2019

Mathier, Salgesch

pro dl Fr. 7.60



CAFE RESTAURANT
OBERGASS

Vorspeisen

	SFR
Rassige Curry-Suppe verfeinert mit einem Tupf Schlagrahm	8.80
Pilzrahm-Suppe garniert mit Brotcroûtons und Rahm	9.00
Chicorée-Salat an Nuss-Vinaigrette garniert mit Nüssen und frischen Feigen	10.90
Nüsslisalat *	
natur	8.50
mit gehacktem Ei	9.80
mit Speck, gehacktem Ei und Brotcroûtons	12.50
Herbstsalat	15.90
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Hirschfiletstreifen, an Olivenöl-Balsamicodressing	
Tösstaler Landrauchschinken	14.90
dünn aufgeschnitten, garniert mit Spänen von regionalem Hartkäse	
Grüner Blattsalat *	7.80
Gemischter Saisonsalat *	9.80
* italienisches oder französisches Dressing	

Hauptspeisen

Beefsteak «Tatar» garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter	28.90
Wiener Schnitzel dünn geklopftes Kalbsschnitzel paniert	34.90
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu mit Mostbröckli und Raclette-Käse	36.90
Entrecôte «Fitness» zartes Entrecôte mit Kräuterbutter, serviert mit herbstlichen Salaten	35.90

Rindsfilet «Prosecco-Dijon» an einer sämigen Prosecco-Dijonsensauce	42.00
Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» an Paprikasauce garniert mit Peperonistreifen, Gurken und Champignons	38.90
Gebratene Pouletbrust (CH) an Limonensauce an leichter Zitronensauce	25.50
Schweinssteak mit getrockneten Tomaten, Oliven und Weissweinsauce, vom Nierstück geschnitten	27.50
Wählen Sie Ihre Beilage: Butternudeln, Reis, Pommes frites, Tomatenspaghetti	
Rehpfeffer garniert mit Speckwürfeli, Champignons und Brotcroûtons, dazu Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachte Spätzli	29.90
Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Birne und hausgemachten Spätzli	39.50
Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren dazu Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, serviert mit Spätzli (Unser Wild ist aus österreichischer Jagd)	38.90
Herbstteller «Vegi» mit frischen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Birne	25.90
Spaghetti «Ticino» an Tomatensauce mit Artischocken, Oliven, grünen Bohnen und eingelegten Borettana Zwiebeln	21.90
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung serviert an Kräuterrahmsauce (auch Glutenfrei erhältlich)	22.90
Gebratenen Riesencrevetten an Knoblauchsauce mit frischem Knoblauch an Rahmsauce	32.90



C A F E R E S T A U R A N T
O B E R G A S S