



# Oberhof



## RESTAURANT

Preise in CHF

Restaurant Oberhof, unsere Abendkarte

inkl MWSt.

### Vorspeisen

<b>Lattichsalat</b>	14.50
Mit Ei, Croûtons und Speck	
<b>HATECKE's Trockenfleischcarpaccio</b>	22.-
Mit Honigwalnüssen, Sbrinzflocken und Senfsauce	
<b>Mariniertes Sellerie-Carpaccio</b>	15.50
Mit Kartoffel-Chips, Apfel und Gewürzgemüse	
<b>Oberhof Ei</b>	12.50
Pochiertes Ei, gekocht in Tomaten-Zwiebeln - Sauce mit Brot	
<b>Spargel-Cremesuppe</b>	14.-
<b>Hausgemachtes Knoblibrot</b>	10.50

### Klassiker

<b>Zürigschnätzlets *</b>	44.50
<b>Kalbsläberli *</b>	37.50
<b>Geschmorte Schweinshaxe *</b>	34.-
<b>Wienerschnitzel vom Kalb *</b>	44.-
<b>Cordon bleu vom Schwein *</b>	37.50
Bauernschinken und Gruyère Käse	
<b>Dreierlei 80erli *</b>	27.-
Zürcher Schweins-Grill-Würstchen	
<b>Egli - Knusperli (De) *</b>	36.50
Mit Tartarsauce	
<b>Vegi-Gschnätzlets *</b>	29.-
Cremiges Gemüse - Pilz Ragout	
<b>Beilagen:</b>	
Nudeln, Rösti, Züri Frites, Gemüse, gemischter Salat	
* Eine Beilage nach Wahl inklusive, jede Weitere	6.50

### Kinder

<b>Nudeln</b>	15.50
Butter, Tomaten- oder Käserahmsauce	
<b>Mini Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes</b>	21.-

### Empfehlungen

<b>Ragout Oberhof</b>	33.-
Nudeln an hausgemachtem Rindsragout	
<b>Teigtaschen mit Spargel-Füllung</b>	33.-
Spargelspitzen und Hollandaise-Schaum	
<b>Gebratene Gnocchi</b>	29.-
Mit Tomatensauce und Mediterranem Gemüse	
<b>Lauwarmer Spargelsalat</b>	HG: 26.-
Mit Kirschtomaten, Minze, Ei und Sbrinzflocken	VS: 16.50

### Desserts

<b>Brönnti Creme</b>	9.50
(Grosis Original, keine Crème Brûlée)	
<b>Saisonales Früchteküchlein</b>	13.50
Mit Zitruscreme	
<b>Caprese al Limone (Mandeln - Zitronen Kuchen)</b>	11.50
Mit Glacé-Kugel nach Wahl	
<b>Affogato</b>	7.50
Vanille-Glacé, Espresso	
<b>Glacé Kugeln</b>	5.-
Rahmglacés: Schokolade, Mokka, Vanille, Crème de Gruyère	
Sorbets: Williamsbirne, Blutorange	
Rahm:	+ 1.50
<b>Glacé mit Schuss</b>	+ 4.50

Alle unsere Gerichte (mit Ausnahme der Glacés) sind hausgemacht.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Unsere Produkte beziehen wir über auserwählte, lokale Lieferanten. Fleisch und Fisch stammen, wenn nicht anders gekennzeichnet, aus der Schweiz, das Baguette aus Frankreich.