

HERZLICH ANGEKOMMEN IN OBERLIS BAHNHÖFLI, DORFBEIZ & TREFFPUNKT FÜR GENIESSER.

AUSGEZEICHNETE KULINARIK UND WEIN, UNSERE PASSION.

IHRE GASTGEBER

VON GANZEM HERZEN ENGAGIERT

DAS RESTAURANT BAHNHÖFLI, DAS SIND DIE OBERLIS: AN DER FRONT STEHT BEA, GELERNT SERVICEFACHFRAU, SEELE DES BETRIEBS UND IMMER MIT HERZBLUT IM EINSATZ. SIE IST ALLEINUNTERHALTERIN IM SERVICE, WEINKENNERIN UND GROSSARTIGE GASTGEBERIN.

IN DER KÜCHE: IHR MANN STEFAN, MEHRFACH AUSGEZEICHNET FÜR SEINE MARKTFRISCHEN KULINARISCHEN KREATIONEN, EIN ECHTER SUCHENDER. SEINE REQUISITEN: DIE BESTEN PRODUKTE AUS NAH UND FERN. SEIN ZIEL: BEGEISTERTE, KULINARISCH ENTDECKUNGSFREUDIGE GÄSTE.

EINE DORFBEIZ AUF HÖHEREM NIVEAU

WIR PFLEGEN EINE GEHOBENE, ABER NICHT ABGEHOBENE GASTRONOMIE, DIE UNGEZWUNGEN IST UND JEDEM GENUSSMENSCHEN OFFENSTEHT.

KLASSISCH, MEDITERRAN, SAISONAL, UNSERE PHILOSOPHIE.

LIEBE GÄSTE:

WIR BITTEN SIE HÖFLICH UM MITTEILUNG, DAMIT WIR IHRE LEBENSMITTELALLERGIEN UND INTOLERANZEN, SOFERN MÖGLICH, KULINARISCH UMGESTALTEN KÖNNEN. AUCH VEGETARISCH GEHT AUF ANFRAGE BEI UNS...

FÜR IHRE KULANZ DANKEN WIR HERZLICH.

IN DEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN GENUSSVOLLE MOMENTE BEI OBERLIS.

KÜCHENBESTELLUNGEN:	ABENDKARTE	1730 BIS 21 UHR (SAMSTAG AUCH MITTAG)
	GENUSSREISE	1730 BIS 1930 UHR (ABEND) 1130 BIS 1200 UHR (SAMSTAG MITTAG)

WIR DANKEN FÜR IHRE RESERVATION PER MAIL

SONNTAG & MONTAG RUHETAG

FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN ÖFFNEN WIR GERNE AUCH SONNTAGS AUF ANFRAGE

GENUSSREISE

(DAS MENÜ IST ABENDS AB 2 PERSONEN TISCHWEISE BIS 1930 UHR BESTELLBAR)

AMUSE BOUCHE

SWISS BLACK ANGUS TATARE

LANDEI | BELPER KNOLLE | PARMESANCREME | SCHNITTLAUCH

JAKOBSMUSCHEL A LA PLANCHA

GAMBA | CARNAROLI RISOTTO | TOMATENCONFIT

WEISSER BADISCHER SPARGEL

SEMPACHERSEE FELCHEN | MIMOSA | LARDO | KRESSE

RINDSFILET CHÂTEAU BRIAND ROSSINI

ENTENLEBER | BRAMATA MAISPOLENTA | GEMÜSE | JUS | CHIMICHURRI

REGIONALER KÄSE CHOIX

TESSINER FEIGENSENF | BIRNENWEGGE

APFEL TARTE TATIN

TAHITI VANILLEEIS | CRUMBLE

MENÜ KOMPLETT:	135.00
MENÜ 5 GANG: TATARE JAKOBSMUSCHEL SPARGEL HAUPTGANG KÄSE ODER DESSERT	125.00
MENÜ 4 GANG: TATARE JAKOBSMUSCHEL SPARGEL HAUPTGANG	110.00
MENÜ 3 GANG: TATARE SPARGEL HAUPTGANG	95.00
MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG PRO GLAS	10.00

VORSPEISE

SAISONALER MARKTSALAT

BLATTSALATE | TOMATE | FRITTIERTES LANDEI | FETA | KERNE | OBERLIS DRESSING
MIT KROSS GEBRATENER ENTENLEBER
MIT BLACK TIGER KREVETTE & JAKOBSMUSCHEL

16.00
KLEIN 13.00
+ 12.00
+ 12.00

OBERLI'S TAGESSUPPE

KNUSPRIGE GEMÜSEROLLE
MIT JAKOBSMUSCHEL | KREVETTE | PULPO | TAGESFISCH

15.00
25.00

KROSS GEBRATENE ENTENLEBER

RANDE | HIMBEER | VIN CUIT | LARDO | RETTICH

29.00

WEISSER SCHWARZWÄLDER SPARGEL

SEMPACHERSEE FELCHENFILETS | SPECK | KRESSE | MIMOSA

29.00
GROSS 41.00

ANGUS WEIDERIND TATARE (CH)

BRIOCHE TOAST | OLIVEN | KAPERN | SPROSSEN | TOMATE | BELPER KNOLLE
MIT KROSS GEBRATENER ENTENLEBER

29.00
GROSS 41.00
+ 12.00

HAUPTGANG

WIESENSCHWEIN CORDON BLEU (CH) 44.00
SEILER KÄSE | POMMES ALLUMETTES | BIO ZITRONE
MIT KALBFLEISCH (CH) KLEIN 36.00
12.00

ORIGINAL WEIDEKALB WIENERSCHNITZEL (CH) 50.00
POMMES ALLUMETTES | PREISELBEEREN KLEIN 42.00

BLACK ANGUS RINDSFILET Tournedos (IRL) 59.00
BRAMATA MAISPOLENTA | MEDITERRANES GEMÜSE | JUS | CHIMICHURRI
MIT GEBRATENER ENTENLEBER KLEIN 51.00
+ 12.00
MIT JUMBO KREVETTE (SURF & TURF) + 12.00

FISCH & KRUSTENTIER PALETTE „PAELLA STYLE“ 49.00
TAGESFISCH | JAKOBSMUSCHEL | GAMBA | PULPO | CARNAROLI RISOTTO | KRÄUTERÖL KLEIN 41.00

TAGESFISCH VOM SEE ODER MEER FRISCH NACH FANG TAGESPREIS
MEDITERRANER CARNAROLI RISOTTO | TOMATENCONFIT | ZITRONE | KRÄUTERÖL

DESSERT

SCHINTBÜHL GLACÈ & SORBET AUS DER UNESCO BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

VANILLE | YOGURT ERDBEER | CAMEL | CRU SCHOKOLADE | CAFÉ | MANGO | BLUTORANGE KUGEL 4.80
RAHMZUSCHLAG 1.50

BEAS VANILLE EISKAFFEE MIT KIRSCH

VANILLEEIS | ESPRESSO | KIRSCH | SCHLAGRAHM

16.00
KLEIN 12.00

OBERLI'S COUPE DÄNEMARK

GRAND CRU SCHOKOLADE | VANILLEEIS | SCHLAGRAHM

15.00
KLEIN 11.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT (SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN)
SAISONALES BEERENKOMPOTT | BOURBON VANILLEEIS (15 Minuten)

16.00

APFEL TARTE TATIN | VANILLE | CRUMBLE

GESTÜRZTER APFELKUCHEN | VANILLEEIS (20 MINUTEN)

16.00

REGIONALER ROHMILCH KÄSE CHOIX

FEIGENSENF | BIRNENBROT

21.00
KLEIN 16.00

ALLE PREISE IN CHF & INKL. 8.1 % MWST