

Liebe Gäste des Restaurant Obernau

Unsere Winter à la carte Abendkarte.

Über Zutaten der Gerichte die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie der Service auf Anfrage gerne. Bei Unklarheiten mit Rücksprache bei unserer Küchencrew. Sie möchten ein Gericht unserer Karte als vegetarische Variante oder ernähren sich Vegan? Danke für ein wenig mehr Geduld und wir stellen, wenn die dazu benötigten Lebensmittel gerade im Haus sind, gerne etwas für Sie zusammen.

Da wir sofern möglich Marktfrisch einkaufen, kann mal was ausgehen. In dem Fall danken wir für Ihr Verständnis. Und, nicht zu vergessen: «gut Ding will Weile haben». So dauert zum Beispiel ein Cordon Bleu sicher gut 20 Minuten oder die frische Rösti nun mal seine Zeit beim Zubereiten. Herzlichen Dank für die Geduld, die Sie ja mit einer Vorspeise verkürzen könnten...

Gerichte die man auch als kleinere Portion bestellen kann, sind mit Preis deklariert.

(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

diese Gerichte sind jeweils am Samstag und Sonntag auch am Nachmittag erhältlich.

Wir arbeiten vor allem mit diesen Partnern zusammen...

Metzgerei Stutzer + Flüeler, Kerns
Metzgerei Matter, Kriens
Seinet Comestibles See und Meerfisch, Luzern
Bucher Naturprodukte, Büron
Napf Chäsi, Luthern
Hug Karl Confiserie, Obernau
Wauwiler Champignons, Wauwil
Mundo Früchte und Gemüse, Rothenburg
Bachmann Peter & Rosa, Eier vom Hof, Malters
Pasta Röthlin, Kernser Pasta, Kerns
Fischer Weine, Sursee
Eichhof Brauerei, Luzern
Brauwerkstatt, Kriens
Ramseier, Sursee
Mineralquelle Bad Knutwil, Knutwil
Amstutz Edelbrand Manufaktur, Rothenburg
J&H Südhang Weine, Eschenbach
Hochstrasser Kaffeerösterei, Luzern
Gastroimpuls Hunkeler Gastrobedarf, Luzern

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein: Schweiz **Rind:** Schweiz / Wenn dem mal nicht so ist, dann gemäss Deklaration bei dem entsprechenden Gericht (*)

Lamm: Schweiz oder Neuseeland (*) **Kalb:** Schweiz **Poulet:** Schweiz **Süsswasserfisch:** Schweiz

Meerwasser und Tagesfisch: gemäss Deklaration auf der Karte (*) **Meeresfrüchte:** gemäss Deklaration auf der Karte (*)

(*) = Fleisch / Fisch / Meeresfrüchte aus nicht Schweiz/EU Raum könnte antimikrobielle Leistungsförderer enthalten

Preise in CHF inkl. MWST

Für den Hunger zwischendurch

Innerschwyzer Zvieriplättli	24
mit Innerschweizer Trockenfleisch, Trockenwurst, «Hinterschinken», Rohessspeck und würziger Alpkäse, garniert mit Birnenbrot. Dazu Butter und knuspriges Brot (auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)	
Cervelat - Salat der Klassiker	13
Unsere Nationalwurst mit Zwiebeln, Essiggurke, eine Prise Senf und Dressing sanft gebettet auf buntem Blattsalat (auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)	
als Wurst-Käsesalat	15
mit würzigem Napfbergkäse (auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)	
Wurst-Käsesalat mit Pommes Frites	20
als Beilage (auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)	
«Schweizer Poulet Hüppli»	15
Würzig marinierte Pouletbruststreifen paniert, knusprig gebacken mit pikanter Dip Sauce	
<i>Als Hauptgang mit buntem Salat als Beilage</i>	22
<i>als Chicken and Chips mit Pommes frites</i>	24
(Poulethüppli sind auch am Nachmittag an Samstag und Sonntag erhältlich)	

Eine Gabel voll Salat

«Saison - Blattsalat» 8
Verschiedene Blattsalate je nach Saison
(auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)

«Bunte Salatschüssel» 11
Knackig bunter Blattsalat, Salatgurke und Gemüsestreifen
garniert mit Cherry Tomaten, gerösteten Kerne und Croutons
(auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)

unsere Salate servieren wir
mit französischer wie italienischer Sauce
oder einfach mit Balsamico und Olivenöl

Heisses aus dem Suppenkessel

Vegetarische Tagessuppe 7
(so lang es hat...)
(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum Öl 9
garniert mit Parmesan Chips, serviert mit knusprigem Brot

Rinds Bouillon Suppe 10
mit Siedfleisch Einlage und Brot

Als Vorspeise...

Rinds - Carpaccio mit Cherrytomaten, Pinienkerne und Napfkäsespäne 20
serviert mit Balsamico-Essig und Olivenöl extra vergine

Frühlingsrollen mit «Bucher-Sprossen» Füllung (von Bauer Benno Bucher Büron) 17
(vegetarisch) serviert mit Blattsalaten und süss-saurer Sauce
(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

Frühlingsrollen als Hauptgang 22
(vegetarisch) serviert mit Pommes Frites und süss-saurer Sauce
(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

«aus dem Wasser»

Forellenfilet (CH) mit «Hääbla» (Frutigtaler Wort für «Kartoffeln») 29
in Butter gebraten mit Cherrytomaten, Champignons, Oliven
würzige Kartoffelwürfel und Tagesgemüse

«Zander - Knusperli aus Schweizer Fisch» 35
im Bierteig gebacken, serviert mit buntem Salatteller und Tatarsauce
Kleinere Portion 29
(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

«Fish and Chips» mit Zander - Knusperli aus Schweizer Fisch 36
mit Pommes frites und Tatarsauce
Kleinere Portion 30
(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

«immer aktuell»

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Oberbau»	37
Zartes Kalbfleisch, Zwiebeln und Champignons an einer Rahmsauce verfeinert mit einem Schuss Grappa serviert mit Butterrösti	
«Rahmschnitzel»	38
Kalbsschnitzel gebraten mit Champignons - Rahmsauce garniert mit Schlagrahm, serviert mit Kernser Teigwaren	
Kleinere Portion	34
«Whisky Filet»	32
Schweinsfilet im Speckmantel vom Grill an kräftiger Whiskysauce «Stampfkartoffeln» Buntes Markt Gemüse	
Rinds Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter	39
Pommes Frites Tagesgemüse	
Surf and turf	48
Rinderfilet Medaillons und gebratene Riesencrevetten an Knoblauchsauce Röstikroketten Knackiges Markt Gemüse	
«Pasta della casa»	22
Teigwarenpfanne mit Speck, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Napfreibkäse an Tomaten – Rahmsauce	

«Oberauer Röstizyt»

«Vegetarische Oberauer Röstli» 23
belegt mit knackigem Saisongemüse
gratiniert mit Napf Raclettekäse

«Oberauer Röstli» mit Schweinsfilet im Speckmantel 34
dazu Steinpilzsauce und knackiges Saisongemüse

«Stiereauge Röstli» mit Vorderschinken 24
und würzigem Napf Raclettekäse überbacken
obendrauf zwei Spiegeleier

«Filet – Röstli» mit Rindsfilet Medaillons vom Grill 48
mit Whiskysauce und knackigem Saisongemüse

«Suure Mocke Röstli» 30
Rindssauerbraten mit knuspriger Röstli

Berner Röstli mit gebratenen Speck 22
und Zwiebelstreifen, dazu ein Spiegelei

Walliser Röstli (Vegetarisch) 22
belegt mit Tomatenscheiben, gratiniert mit Napf Raclettekäse

die ewigen Klassiker...

«Cordon bleu»	37
vom Schweinskarre gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse	
Metzger Matter's Schweins-Buurebratwurst	23
mit Zwiebelsauce und Pommes Frites (Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)	
<i>mit Butterrösti und Zwiebelsauce</i>	24
«Schnipo»	27
Paniertes Schweineschnitzel vom Karre - Nierstück mit knusprigen Pommes frites und Gemüsebouquet	
Kleinere Portion	23

Unser Beilagen Angebot im Winter:

Teigwaren, Pommes Frites, Röstikroketten
Beilagen Wahl mit CHF 2.00 Aufschlag: Risotto, Rösti, Stampfkartoffeln
Zusätzlich als Beilage: Tagesgemüse CHF 6.50 oder kleiner Menüblattsalat CHF 5.50

Öffnungszeiten

Montag geschlossen «Wirtesonntag»

Dienstag bis Donnerstag offen von 08:30 bis 23:00 / warme Küche 11:30-13:30/18:00-21:30

Freitag offen von 08:30 bis 24:00 / warme Küche 11:30-13:30/18:00-21:30

Samstag offen von 09:00 bis 24:00 / warme Küche 11:30-21:30

Sonntag offen von 09:00 bis 17:00 / warme Küche 12:00-16:00
(Samstag von 13:30-18:00 und Sonntag 14:00-16:00 mit kleiner Karte)