

Liebe Gäste des Restaurant Obernau

Unsere Herbst 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 gute 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)

Gerichte mit diesem Hinweis, sind am Freitag und Samstag auch am Nachmittag erhältlich.

Wir arbeiten vor allem mit diesen Partnern zusammen...

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, Malter
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

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

Eine Gabel voll Salat

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

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

«Nüsslisalat» 14
garniert mit gebratenem Speck und Champignons
und Brotcroutons

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...)
(auch erhältlich am Nachmittag)

Kürbiscremesuppe 9
mit Kürbiskern Öl und Brot

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 9
garniert mit Napfkäse Chips, serviert mit knusprigem Brot

Als Vorspeise...

Rinds - Carpaccio mit Cherrytomaten, Pinienkerne und Napfkäsespäne 20
serviert mit Balsamico-Essig und Olivenöl extra vergine
(Auf der Nachmittagskarte)

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

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

«aus dem Wasser»

Forellenfilet (CH) mit «Hääbla» (Frutigtaler Wort für «Kartoffeln») 35
gebraten an Mandelbutter, serviert mit würzigen Kartoffelwürfel, Cherrytomaten,
Champignons, Oliven und buntem Gemüse

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

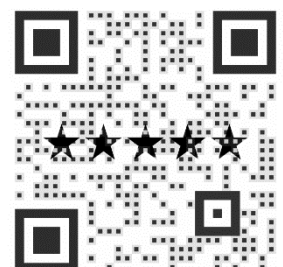
«Fish and Chips» mit Zander - Knusperli aus Schweizer Fisch 36
mit Pommes frites und Tatarsauce
Kleinere Portion 30
(Auf der Nachmittagskarte)

«immer aktuell»

«Whisky Filet» Schweinsfilet im Speckmantel vom Grill an kräftiger Whiskysauce «Stampfkartoffeln» Buntes Markt Gemüse	32
Rinds Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Frites Tagesgemüse	39
«Pasta della casa» Teigwarenpfanne mit Speck, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Napfreibkäse an Tomaten – Rahmsauce	22
«Cordon bleu» vom Schweinskarre gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse	37
«Obwaldner Burger» mit Rindfleisch aus Obwalden, belegt mit Tomatenscheiben und Salat gratinert mit Napf Raclettekäse dazu knusprige Pommes Frites	19

BOSG Gastro-Awards! Uns bewerten vom 18.08. bis 18.10.2020

Best of Swiss Gastro und die Fachjury hat uns für den grössten Schweizer Publikumspreis, die BOSG Gastro-Awards, nominiert. Aus 208 angemeldeten Betrieben wurden nach einer Bewertung durch eine rund 40-köpfige Fachjury die besten Betriebe nominiert. Insgesamt treten in der ganzen Schweiz 145 potenzielle Gewinner in acht unterschiedlichen Kategorien gegeneinander an. In der Kategorie «Classic» ist das Restaurant Obernau nominiert und kämpft mit die BOSG Gastro-Awards. Bewertung erfolgt online über www.bosg.ch



«Herbstzyt»

Rehpfeffer Jäger Art	35
Klassisch mit Butterspätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeer Birne	
Kleinere Portion	31

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli	39
Serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer Birne	
Kleinere Portion	35

«Damhirsch Entrecôte - Steaks»	36
mit Eierschwämmli sauce, Butterspätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer Birne	

«Herbst - Salat»	29
mit buntem Blattsalat an französischer Sauce mit Gemüsestreifen und Cherrytomaten, garniert mit Napfkäsewürfel und gebratenen Rehschnitzelstreifen	

Wild ohne Wild	26
Vegetarisches Herbstteller mit Spätzli an Butter gebraten, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne und Maroni <i>Auf Wunsch mit Wildrahmsauce (ist jedoch nicht Vegetarisch)</i>	

Wildfleisch kommt aus Österreichischer Freiwildjagt, Damhirsch (Zucht) auch aus der Schweiz

Ein Wein sehr gut zu Wild...

Cannonau di Sardegna DOC Sileno	75cl	46
Ferruccio Deiana, Settimo S.Pietro, Sardinien	2017	
Das intensive, angenehme Bouquet entfaltet allerlei Walddüfte mit fruchtig-würzigem, erdigem und holzigem Charakter wie Waldbeeren, Waldboden und Holz. Der warm- würzige Geschmack mündet in einen unglaublich langen Abgang. Passend zu: kräftigen Fleischgerichten, Wild und würzigen Käsesorten.		

die ewigen Klassiker...

Metzger Matter's Schweins-Buurebratwurst 23
mit Zwiebelsauce und Pommes Frites
(Auf der Nachmittagskarte Samstag und Sonntag)

mit Butterrösti und Zwiebelsauce 24

«Schnipo» 27

Paniertes Schweineschnitzel vom Karre - Nierstück
mit knusprigen Pommes frites und Gemüsebouquet

Kleinere Portion 23

Unser Beilagen Angebot im Herbst:

Teigwaren, Pommes Frites, Röstikroketten,
Beilagen Wahl mit CHF 2.00 Aufschlag: Rösti, Stampfkartoffeln, Spätzli

Zusätzlich als Beilage:

Tagesgemüse CHF 6.50

kleiner Menüblattsalat CHF 5.50

Winter - Öffnungszeiten in der Corona Zeit...

Sonntag und Montag geschlossen

Dienstag von 08:30 bis ca. **22:30 / 23:00** / warme Küche 11:30-13:30/18:00-21:30

Mittwoch und Donnerstag von 08:30 bis **17:30** / warme Küche 11:30-13:30

Freitag von 08:30 bis ca. **22:30 / 23:00** / warme Küche 11:30-13:30/18:00-21:30

Samstag von 09:00 bis ca. **22:30 / 23:00** / warme Küche 11:30-13:30/18:00-21:30

(Gerne bedienen wir Sie jedoch Sonntag und Montag oder Mittwoch & Donnerstagabend bei Bankette auf Reservation ab 20 Personen)

