

Liebe Gäste des Restaurant Obernau

Unsere Frühlings 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.

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, 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
- «Schweizer Poulet Hüppli als Vorspeise»** 15
Würzig marinierte Pouletbruststreifen paniert, knusprig gebacken mit pikanter Dip Sauce, ohne Beilagen
- Als Hauptgang mit buntem Salat als Beilage* 22
- oder als «Chicken and Chips»** 24
die marinierten Pouletbruststreifen knusprig gebacken mit Pommes Frites und pikanter Dip Sauce als Hauptgang

Eine Gabel voll Salat

«Saison - Blattsalat» 8

Verschiedene Blattsalate je nach Saison

«Bunte Salatschüssel» 11

Knackig bunter Blattsalat, Salatgurke und Gemüsestreifen
garniert mit Cherry Tomaten, gerösteten Kerne und Croutons

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...)

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

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

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

«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

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

«immer aktuell»

«Whisky Filet»

34

Schweinsfilet im Speckmantel vom Grill an kräftiger Whiskysauce
«Spätzli an Butter gebraten»
Buntes Markt Gemüse

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Oberbau»

37

Zartes Kalbfleisch, Zwiebeln und Champignons an einer Rahmsauce
verfeinert mit einem Schuss Grappa
serviert mit Butterrösti

Rinds Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

39

Pommes Frites
Tagesgemüse

«Cordon bleu»

37

vom Schweinskarre gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse
serviert mit Pommes Frites
und Tagesgemüse

«Obwaldner Burger»

19

mit Rindfleisch aus Obwalden, belegt mit Tomatenscheiben und Salat
gratiniert mit Napf Raclettekäse
dazu knusprige Pommes Frites

«Frühlingszyt»

«Spargel - Filet»	36
Schweinsfilet im Speckmantel serviert mit weissen Spargeln, Hollandaise Sauce und Rösti Kroketten	
Frühlings - Rinds Entrecôte vom Grill	39
mit weissen Spargeln und Hollandaise Sauce	
«Vegetarische Frühlings - Rösti»	25
belegt mit weissen Spargeln gratiniert mit Napf Raclettekäse	
Vegetarische Kernser Teigwarenpfanne «Primavera»	24
mit Spargeln, Baumsüsse an Käserahmsauce	
Kleinere Portion	21
Portion weisse Spargeln	
mit Hollandaise Sauce	27
oder mit Mayonnaise - Sauce	24

die ewigen Klassiker...

Metzger Matter's Schweins-Buurebratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	23
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 Frühling:

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

Zusätzlich als Beilage:

Tagesgemüse CHF 6.50 / weisse Spargeln kleine Portion CHF 15.50
kleiner Menüblattsalat CHF 5.50

Frühlings - Öffnungszeiten in der Corona Zeit...

Montag von 08:30 bis ca. **17:00** / warme Küche 11:30-13:30

Dienstag bis 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

Sonntag geschlossen

(Gerne bedienen wir Sie jedoch sonntags bei Bankette auf Reservation ab 20 Personen)