

## Liebe Gäste des Restaurant Obernau

### Unsere Sommer 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 20-25 Minuten beim Zubereiten. Herzlichen Dank für die Geduld, die Sie ja mit einer Vorspeise verkürzen könnten...

## 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

**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 Cervelat-Käsesalat** 15  
mit würzigem Napfbergkäse  
(auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)

**Cervelat-Käsesalat mit Pommes Frites** 20  
als Beilage  
(auch erhältlich am Nachmittag an Samstag und Sonntag)

## Nur einen Snack für den Gluscht – kleinen Hunger...?

Wir servieren auch Sandwichs, Pommes Frites oder einen Baggenstos Nussgipfel  
Einfach danach fragen...

## **Eine Gabel voll Salat**

**«Saison - Blattsalat»** 8  
Verschiedene Blattsalate je nach Saison

**«Bunte Salatschüssel»** 11  
Knackig bunter Blattsalat, Salatgurke, Tomate und Gemüsestreifen  
garniert mit Ei, gerösteten Kerne und Croutons

**«Obernauer Salat»** 29  
bunter Blattsalat an französischer Sauce mit Gemüsestreifen und Tomate  
garniert mit Napfkäsewürfel und gebratenen Kalbfleischstreifen

**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

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

**Als Hauptgang drei Frühlingsrollen...** 22  
(vegetarisch) serviert mit Pommes Frites und süss-saurer Sauce

## «aus dem Wasser»

**«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
- Rinds Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter** 39  
Pommes Frites  
Tagesgemüse
- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Oberbau»** 37  
Zartes Kalbfleisch, Zwiebeln und Champignons an einer Rahmsauce  
verfeinert mit einem Schuss Grappa  
serviert mit Butterspätzli
- «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

## «Sommerzyt - Salatzyt»

Bei diesen «Fitnesssteller Gerichten» servieren wir als Beilage eine bunte Salatschüssel, garniert mit Melonen Schnitz und eine Schale Pommes Frites

**«Sommer Burger»** 22  
mit Rindfleisch aus Obwalden, belegt mit Tomatenscheiben und Salat gratiniert mit Napf Raclettekäse serviert als «Fitness-Teller»

**«Sommer Rinds Entrecôte» vom Grill mit Kräuterbutter** 39  
serviert als «Fitness-Teller»

**«Sommer - Schnipo»** 27  
Für einmal nicht nur mit Vierkanthölzer, sondern auch mit gesundem Salat...

**«Sommer - Cordon bleu»** 38  
vom Schweinskarre gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse serviert als «Fitness-Teller»

**«Sommer Whisky Filet»** 35  
Schweinsfilet im Speckmantel vom Grill an kräftiger Whiskysauce serviert als «Fitness-Teller»

## die ewigen Klassiker...

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

**«Schnipo»** 27  
Paniertes Schweineschnitzel vom Karre - Nierstück  
mit knusprigen Pommes frites und Gemüsebouquet

## Unser Beilagen Angebot im Frühling:

Pommes Frites, Kroketten / Beilagen Wahl mit CHF 2.00 Aufschlag: Spätzli

### Zusätzlich als Beilage:

Tagesgemüse CHF 6.50 / kleiner Menüblattsalat CHF 5.50

## Öffnungszeiten bis 24. September 2021...

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

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

Sonntag und Montag geschlossen

(Gerne bedienen wir Sie jedoch bei Banketts auf Reservation ab 15-20 Personen)