

OBERSTADT Restaurant

Herzlich willkommen im Restaurant Oberstadt

Das Restaurant Oberstadt ist ein Treffpunkt der Generationen und Genießer. Auf dem Teller vereinen wir Traditionen mit neuen Trends. Spezialitäten aus allen Ecken dieser Welt treffen auf regionale Produkte von höchster Qualität. Wir befinden uns stets auf Entdeckungsreise für den Gaumen und pflegen die Leidenschaft für bestes Essen und auserlesene Tropfen.

«Im Oberstadt – sich wohlfühlen, verweilen und erleben! Vergiss den Alltag und lass dich verwöhnen. Deine volle Zufriedenheit ist unser Ziel, deine Begeisterung unser Antrieb!»

«En Guete» wünschen deine Gastgeber
Alex & Viktor Berger, Tim Munz und das gesamte
Oberstadt-Team

Für die Kulinarik im Oberstadt stehen
Adrian Strub, Denis Schmid, Gianfranco Merola, Manuel
Rohrbach, Alexandre Barth
& Micha de Silva

Wir empfehlen dir:

Das komplette Oberstadt-Menü

6-Gang Menü
135 | 105 

...oder die kleine Variation

4-Gang-Menü
105 | 78 

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

OBERE STADT *Restaurant*

UNSER MENÜ

Saibling

mit Linsen | Fenchel

Capuns

mit Reh | Belperknolle

Ente

mit Kürbis | Miso

Hirsch

mit Schwarzwurzel | Wacholder | Flowersprouts

Jersey Blue

mit Birne | Maroni

Honig-Frischkäse

mit Aroniabeeren | Tonkabohnen

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

OBER STADT *Restaurant*

UNSER VEGANES MENÜ

Rande
mit Orange

Sellerie
mit Teriyaki | Sesam | Wasabi

Pilze
mit Hagenbutte | Walnuss

Gnocchi
mit Palmkohl | Trüffel | Sherry

Pastinake
mit Früchtebrot | Zwiebeln

Kürbis
mit Mandeln | Limette

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

OBERE STADT *Restaurant*

SAISONALE KLASSIKER

Aargauer Bio Wasserbüffel Tatar
mit Onsen Ei | geräucherter Sellerie
28 | 38

Chainstake vom Rind
mit Süsskartoffel | Wurzelgemüse
42

Stör
mit Tagliatelle | Safran
48

OBERE STADT *Restaurant*

NACHSPEISEN

Variation vom Schweizer Käse

15

Kürbis

mit Mandeln | Limette

15

Pastinake

mit Früchtebrot | Zwiebeln

15

Jersey Blue

mit Birne | Maroni

15

Honig-Frischkäse

mit Aroniabeeren | Tonkabohne

15

einzelne Kugel hausgemachter Sorbets

Frag unseren Service nach den aktuellen Sorten

6

mit Schuss Sekt

15

**Bitte informiere uns über allfällige
Allergien und Unverträglichkeiten**

Saibling – CH (Zucht)

Reh – Deutschland

Ente – CH (Appenzell)

Hirsch – CH/DE (Schwarzwald - Jagd)

Wasserbüffel – CH (Sins)

Rind – CH

Stör – CH (Tropenhaus Fruttigen)

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt