

# 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, Simon Huber, 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 MONATLICHES MENÜ

Stör

mit Dashi | Kalamansi

\*\*\*

Schalotte

mit Pastinake | Heu

\*\*\*

Egli

mit Erbse | Ponzu

\*\*\*

Luma Schweinebauch

mit Bretzen | Bohnen

\*\*\*

Michelle

mit Wildschwein | Amaretto

\*\*\*

Pfirsich

mit Pistazien | Verveine

mit passender Weinbegleitung 12 | mit alkoholfreier Begleitung 8  
pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

# OBERE STADT *Restaurant*

## VEGAN

Chicorée

mit Traube | Piemontesische Haselnuss | Kamille

\*\*\*

Hausgemachtes Gemüse Tatar

mit Kapern | Dijonsenf

\*\*\*

Geräucherter Sellerie

mit Sommertrüffel

\*\*\*

Petersilienwurzel

mit Quinoa | Rande

\*\*\*

Mirabelle

mit Rosmarin

\*\*\*

Birne

mit Sauerampfer | Pumpernickel

mit passender Weinbegleitung 12 | mit alkoholfreier Begleitung 8  
pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

# OBERE STADT *Restaurant*

## SAISONALE KLASSIKER

Wasserbüffel Tatar  
mit Sommertrüffel | Onsen Ei  
28 | 38

Felchen Ravioli  
mit Weissweinsauce | Krautstiel  
34

Secret Cut  
mit Bratkartoffeln | Rüebli-Cholerabi Gemüse  
48

# OBERE STADT *Restaurant*

## NACHSPEISEN

Variation vom Schweizer Käse

15

Birne

mit Sauerampfer | Pumpernickel

15

Pfirsich

mit Pistazien | Verveine

15

Mirabelle

mit Rosmarin

15

Michelle

mit Wildschwein | Amaretto 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**

Stör/Kaviar – Tropenhaus Frutigen

Egli – CH Zucht

Luma Schwein - CH

Wildschwein - DE

Wasserbüffel – Sins

Secret Cut – CH

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt