



Herzlich willkommen im Restaurant Oberstadt.
Wir freuen uns, dich als Gast bei uns zu haben!

Unser Küchenteam – Adrian, Denis, Siri & Manuel entwickeln
mit viel Leidenschaft stets neue Gerichte für unser
klassisches und veganes 6-Gang Menü.

Dabei verwenden sie sorgfältig ausgesuchte Zutaten aus der
Region und Produkte welche gerade von der Natur zur
Verfügung gestellt werden.

«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



«KLASSISCH»

Handgeschnittenes Kalbstatar
mit Sauarampfervinaigrette und Schwarzwurzeln

Bremgartner Bachforelle
mit Dill, Bio Spargeln und Kartoffel

Rheinfelder Swissshrimp
mit Safransauce und Mönchsbart

Perlhuhnbrust
mit Fregola Sarda, Radieschen und Spinat

Ehrendinger Kirschblüten Sorbet
mit Zitronengrascreme und Macadamianüsse

Aargauer Rhabarber
mit Rande und Schoggi

6-Gang Menü
139

5-Gang Menü
129

4-Gang Menü
119

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang



«VEGAN»

Ehrendinger Brennessel Tempura
mit Kohlrabi und Goldhirse

Wildenau Sushireis
mit Rosenkohl Kimchi | Pilze

Linsen-Curry Küchlein
mit Frühlingszwiebelsauce

Gerösteter Topinambur
mit Salbeisauce und roten Bohnen

Pistazienbisquit
mit Kaffeesauce und Tonkabohnen

Erdbeerensobert
mit Waldmeister und Paranuss

6-Gang Menü
119

5-Gang Menü
109

4-Gang Menü
99

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang



OBERSTADT KLASSIKER

Tatar vom Aargauer Bio Wasserbüffel
mit Lauch | Sesam | Brötli

38

Vegane Pilztortellini
mit Erbsenpüree | Kräutervelouté

42

«Fried Chicken» vom Bio Pouletschenkel
mit Eingelegtem Gemüse | Quarkmayo

46

Sinser Lachs
mit Safranschaum | Pariser Kartoffeln | Krautstiel

49



NACHSPEISEN

Chäsegge's
Variation vom Schweizer Käse
15

Ehrendinger Kirschblütensobert
mit Zitronengrascrème und Macadamianüsse
15

Aargauer Rhabarber
mit Rande und Schoggi
15

Pistazienbisquit
mit Kaffeesauce und Tonkabohnen
15

Erdbeerensobert
mit Waldmeister und Paranuss
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**

Backwaren: Schweiz, Fleisch: Lachs (Zucht), Shrimp (Zucht): CH

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt



UNSEREN LIEFERANTEN

Familie, Freunde & Partner

Immer wieder befinden sich einzelne Komponenten auf der Karte, welche von Mitarbeitenden und deren Familien und Freunden sowie den Eigentümer gesammelt oder angepflanzt werden. Seien es Blüten, Quitten, Bärlauch, Erdbeeren, Feigen, etc., immer wieder landet etwas davon im Teller.

Familie Umbricht, Untersiggenthal

Pirmin und Fredy beliefern uns fast täglich mit Ihrem Team mit Frischem Gemüse vom Feld aus Untersiggenthal und Umgebung, welches sie nach IP-Suisse Standard Produzieren.

Familie Suter, Baden

Ua. Äpfel, Birnen, Beeren, Eier, Kartoffeln und Hirsch – immer wieder beziehen wir saisonale Produkte von aus dem Badener Münzlishausen. Miteigentümer Alex arbeitete in seiner Kindheit immer wieder auf dem Hof mit in den Ferien.

Glück-Hof, Baden

Nach der Philosophie der Permakultur, betreibt der Hof auf 28 Hektaren eine solidarische Landwirtschaft. Das Konzept und die Menschen dahinter haben uns mit Ihren Produkten begeistert. Stachys, Kiwano, Blüten, usw. kommen immer wieder auf den Teller.

Wendelinhof, Niederwil

Lukas Vock produziert nach Bio Standard mit Augenmerk auf naturgerechter Produktion. Dabei hat er sich nebst Ackerkulturen auf Angus Rinder und Hühner spezialisiert – Lukas hat stets was leckereres im Angebot.

Büffel Peter

Peter Hess beliefert uns ua. mit dem leckeren Wasserbüffel aus Sins. und weiteren Fleisch Spezialitäten aus der Region. Der gelernte Metzger steht uns dabei stets mit Rat und Tat zu Seite.

weitere Lieferanten sind: Fideco, Swissshrimp, Bianchi, Pistor