

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

OBER STADT *Restaurant*

UNSER MENÜ

Wachtel
mit Federkohl | Buchweizen

Kalbskopfbäckchen
mit Steckrüben | Vanille

Zander
mit Wirz | Flusskrebs

Swiss Black Angus Petite Tender
mit Rüebli | Flowersprouts

Parmesan
mit Quitten | Balsamico

Mandarine
mit Vermicelle | Lebkuchen

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

OBER STADT *Restaurant*

UNSER VEGANES MENÜ

Kohlrabi

mit Nüsslisalat | Schwarze Baumnüsse

Kürbis

Lauch

mit Norri | Limette

Tofu

mit Stangensellerie | Apfel | Miso

Rande

mit Birne

Glühwein

mit Orangen

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 Dashi | Shiitake | Eigelb
28 | 38

Chainstake vom Rind
mit Süsskartoffel | Wurzelgemüse
42

Stör
mit Tagliatelle | Safran
48

OBERE STADT *Restaurant*

NACHSPEISEN

Variation vom Schweizer Käse

15

Rande
mit Birne

15

Glühwein
mit Orangen

15

Parmesan
mit Quitten | Balsamico

15

Mandarine
mit Vermicelle | Lebkuchen

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**

Zander – CH (Zucht)

Wachtel – ES

Kalb – CH

Wasserbüffel – CH (Sins)

Rind – CH

Stör – CH (Tropenhaus Fruttigen)

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt