

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
Viktor & Alex Berger, Tim Munz und das gesamte
Oberstadt-Team

Für die Kulinarik im Oberstadt stehen
Marco Herrmann, Micha de Silva,
Simon Huber & René Flück

SOBER STADT *Restaurant*

UNSER MENÜ

Chioggia Rande | Cashew-Ingwer Wan Tan | Nektarine

Bremgartner Saibling konfiert | Heidelbeeren

Chutney von der Salzzitrone | Vollkorn-Hefecrumble

Mais-Symphonie

Aargauer Wasserbüffeltatar | Kartoffeln | Soja | Wasabi

Seeteufel

Oliven | Lila Fenchel | Chorizo

Hirschkalbsrücken

Eierschwämmli | Quitten | Romanesco

Jersey Blue von Willi Schmid

Crème Brulée vom Muskatkürbis | Preiselbeeren

Aargauer Zwätschgä

3 Gang Menü

80

5 Gang Menü

120

8 Gänge Menü

150

mit passender Weinbegleitung 12 | mit alkoholfreier
Begleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

SOBER STADT *Restaurant*

VEGAN

Chioggia Rande | Cashew-Ingwer Wan Tan | Nektarine

Rüebli-Lax | Heidelbeeren

Chutney von der Salz-Zitrone | Vollkorn-Hefecrumble

Lauch | Miso-Kürbis

Veganer Feta | Preiselbeeren | Quitten

Kakao trifft tasmanischen Bergpfeffer

5 Gang Menü

80

mit passender Weinbegleitung 12 | mit alkoholfreier Begleitung 8
pro Gang

OBERER STADT *Restaurant*

SAISONALE KLASSIKER

Schweizer Egli | Weizen | Pistazien | Himbeeren

22 | 34

Geräucherter Bison Rücken | Burrata

Ochsenherztomate | Basilikum

26 | 38

Short-Rip vom Swiss Black Angus

Paul's Weizenbier | Petersilien-Variation

26 | 42

OBERER STADT *Restaurant*

NACHSPEISEN

Variation vom Käse mit Birne

15

Aargauer Zwätschgä

15

Kakao trifft tasmanischen Bergpfeffer (Vegan)

15

Jersey Blue von Willi Schmid

Crème Brulée vom Muskatkürbis | Preiselbeeren

15

Einzelne Kugel hausgemachter Sorbets

Mango | Litschi | Ananas | Birne

6

mit Schuss Sekt

15

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

Deklarationen:

Seeteufel – IS, Traw

Hirschkalbsrücken – Maier, DE

Bison – Kuratli Nussbaumen

Aargauer Zwätschgä – Zimberihof Baldingen

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt