

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,
René Flück und Simon Huber

OBERER STADT Restaurant

UNSER MENÜ

Kalte Tomaten-Consommé

Glace vom ägyptischem Basilikum | Nori-Chip

Kartoffel

Gel vom gepickelten Gemüsefond | Alpenkräuter

Grillierter Rondini | Steinpilz-Dashi

Joghurt

Schweizer Egli | Kakao

Erbsen-Minze Espuma | Miso-Crème | Kristallbrot

Jakobsmuschel geräuchert

Apfel | Zwiebel | Sisho

Appenzeller Maispoularde confiert in Cognac

Pistazien | Weizen | Himbeeren

Parmesan-Symphonie

Kirsche | Honig | Verjus

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

OBERER STADT *Restaurant*

VEGAN

Kalte Tomaten-Consommé

Glace vom ägyptischem Basilikum | Nori-Chip

Schalotte | Blumenkohl | Kapern | Kohle

Kartoffel

Gel vom gepickelten Gemüsefond | Alpenkräuter

Buchweizen-Roulade | Safran-Zabaglione

Veganer Limetten-Cheesecake mit Verbene

3 Gang Menü

60

5 Gang Menü

80

mit passender Weinbegleitung 12 | mit alkoholfreier Begleitung 8
pro Gang

OBERER STADT *Restaurant*

SAISONALE KLASSIKER

Geräucherter Bison-Rücken | Burrata
Ochsenherz-Tomate | Basilikum
22 | 34

Aargauer Wasserbüffeltatar | Nam Jim | Mango-Variation
26 | 42

Geschmorter Pulpo | Taggiasche Oliven
Süsskartoffel | Rosmarin-Sponge
26 | 38

Krosser Bauch vom Schweizer Kräuterschwein
Hausgemachter Senf | Rettich | Brezn
26 | 38

SORBER STADT *Restaurant*

NACHSPEISEN

Käse-Variation | Birne
15

Kirsche | Honig | Verjus
15

Parmesan-Symphonie
15

Limetten-Cheesecake mit Verbene
15

Einzelne Kugel hausgemachter Sorbets
Mango | Litschi | Ananas | Birne
6
mit Schuss Sekt
15

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

Deklarationen:
Jakobsmuschel – GB
Bison – Canada
Pulpo – Spanien