

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, Christoph
Amann & René Flück

OBERER STADT Restaurant

UNSER MENÜ

See-Igel | Sashimi und Sushi vom Flaacher Spargel | Wakame

Erbsen-Consomme | Wildkräuter-Dim Sum | Wasabi-Crunch

Gebackenes Bio-Ei | Sauce Choron | Kräuteröl

Surf 'n' Turf

Aargauer Wasserbüffeltatar | Hummer aus 33333 | Brioche
Mandelblütenkokosschaum

Rotbarbe | Osetria Kaviar | Störbrandade

Reisremoulade | Kapernblätter | Apfel-Caramel | Spargel

Hausgereiftes Schweizer Entrecote

Steckrübenvielerlei | Artischockenblätter

Burrata | Gurke | Radieschen | Minze

Erdbeere | Limette | Schokolade

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

Erbsen-Consommé | Wildkräuter-Dim Sum | Wasabi-Crunch

Hausgemachter Cashew-Käse | Nuss-Asche | Weisses
Portweingel | fermentierter Zwiebel sponge

Artischocke | Raz el Hanout-Espuma

Sashimi und Sushi vom Flaacher Spargel

Wakame | Yuzu | Morchel

Erdbeere | Limette | Schokolade

3 Gang Menü

60

5 Gang Menü

80

mit passender Weinbegleitung 12 | mit alkoholfreier Begleitung 8
pro Gang

OBBER STADT *Restaurant*

SAISONALE KLASSIKER

Spargel Chartreuse | Spargel geräuchert
Hollandaise-Espuma | Artischocke | Morcheln
22 | 34

Tims Züri Gschnätzlets 2.0
26 | 38

Rib Fingers vom Pata Negra | Beef-Dashi
Gebeiztes Markbein | Shitake | Pak-Choi
26 | 42

Gebeizter Saibling von Kuratli
Fregola Sarda | Edamame | Sauerrahm
Koriander | Ingwer | Schalotte
24 | 48

OBERER STADT *Restaurant*

NACHSPEISEN

Variation vom Käse mit Birne

15

Crème Brûlée | Bittermelone | Minze

15

Rhabarber | Cheesecake | Sancho-Pfeffer | Ahorn | Speck

15

Einzelne Kugel hausgemachter Sorbets

Mango | Litschi | Ananas | Birne

6

mit Schuss Sekt

15

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

Deklarationen:

Seeigel –

Hummer – Österreich

Rotbarbe – Schweiz

Stör – Spanien

Osetria – Schweiz

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt