

obesunne<sup>o</sup>

Bankett-Karte

## Inhalt

Lieber Gast .....	2
Apéro .....	4 - 7
Vorspeisen und Suppen.....	8
Hauptgerichte.....	9 - 11
Desserts .....	12
Leidessen .....	13
Menus .....	14
Buffet .....	15 - 18
Kalte Getränke .....	19
Alkoholische Getränke .....	20
Wein.....	21 - 22
Warme Getränke.....	23
Deklaration Herkunft Fisch .....	24
Deklaration Herkunft Fleisch .....	25
Deklaration Herkunft Brot- und Feinbackwaren .....	25
Wissenswertes .....	26 - 28
Hotelzimmer und Seminarangebot.....	29

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie in der Obesunne kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unsere Speisen werden immer frisch und mit grosser Sorgfalt zubereitet. Wir hoffen, dass Sie aus unserem vielfältigen Angebot für Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung das Passende finden. Haben Sie andere Wünsche, fordern Sie uns heraus. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir gehen gerne auf konkrete Bedürfnisse ein.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und gemütlichen Anlass und hoffen, dass Sie sich in unserem Haus wohlfühlen werden.

**Stiftung Obesunne**

A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line on the left, a curved line that starts from the top of the vertical line, loops to the right, and then extends horizontally to the right.

Reto Wolf  
Geschäftsführer



## Apéro Spezial

Einfacher Apéro pro Person CHF 4.00

Pommes Chips, Salzstängeli, Nüssli, Flûtes

Klassischer Apéro pro Person CHF 12.00

Canapées (5 Stück) mit Schinken, Salami,  
Ei, Thonmousse, Spargel,  
saisonales Fruchtspiessli

Kleiner Apéro pro Person CHF 15.50

Quiche Lorraine, Schinkengipfeli,  
Schnecken mit Pesto oder Cantadou-Füllung,  
Babymozzarella-Strauchtomaten-Spiessli

Schweizer Apéro pro Person CHF 26.50

Tête de Moine, Nussbrot,  
Bündner Rohschinken, Kräuterbaguette,  
Kalbspastete, Pouletspiessli,  
Schinkengipfeli, Eglignuspierli mit Tartarsauce,  
gefüllte Röstikugeln

## Apéro Spezial

Internationaler Apéro

pro Person CHF 37.00

Vitello tonnato, verschiedene Antipasti,  
gefüllte Wraps mit Poulet und Lachs,  
saisonales Früchtespiessli, Crostini mit  
Pilztartar, Laugensilserli mit Seranoschinken

Im Glas serviert:

Bulgursalat mit Mango,  
Griechischer Salat mit Feta,  
Curry-Kokos-Suppe

„Polpete“ Hackfleischkugeln mit Tomatensauce,  
Mini Samosa mit Gemüsefüllung und Sweet Chili Sauce,  
Lachsspiessli mit Teriyakisauce

## Apéro Kalt

Crostini mit Tomaten, Ei	pro Stück	CHF	2.00
Käsespiessli	pro Stück	CHF	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	pro Stück	CHF	2.50
Tortillawürfel mit Chorizo	pro Stück	CHF	2.50
Paprikaröllchen mit Feta	pro Stück	CHF	2.50
Zucchettiröllchen mit Thunfisch	pro Stück	CHF	2.50
Minisandwich gefüllt mit Brie oder Salami, mit Lachs oder Roastbeef	pro Stück pro Stück	CHF CHF	2.50 3.50
Crostini mit Pilztartar, Rauchlachs, Seranoschinken	pro Stück	CHF	3.50
Gemügestäbchen mit drei verschiedenen Dips	pro 100 Gr.	CHF	3.50
Verschiedene Antipasti	pro 100 Gr.	CHF	4.00

## Apéro Kalt im Glas

Tomatensalat Caprese	pro Glas	CHF	3.00
Randen-Radieschenschaum	pro Glas	CHF	3.00
Bulgursalat mit Mango	pro Glas	CHF	3.00
Griechischer Salat mit Feta	pro Glas	CHF	3.00
Couscous-Ananas-Salat	pro Glas	CHF	3.00

## Apéro Kalt im Glas *(Fortsetzung)*

Avocado-Mozzarella-Mangosalat mit Pouletspiessli	pro Glas	CHF	3.50
Wurst-Käsesalat	pro Glas	CHF	3.50
Crevettensalat mit Apfelwürfeln	pro Glas	CHF	3.50
Vitello tonnato	pro Glas	CHF	3.50
Fruchtiger Pouletsalat	pro Glas	CHF	3.50

## Apéro Warm

Mini Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	2.00
Panierte Crevetten	pro Stück	CHF	2.00
Poulet-Yakitorispiessli	pro Stück	CHF	2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Meatballs mit Tomatensalsa	pro Stück	CHF	2.50
Kalbscipollata im Blätterteigmantel	pro Stück	CHF	2.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.00
Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	3.00

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat (kleiner Salatteller)	CHF	9.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola an Basilikumvinaigrette	CHF	12.00
„Italienischer Salat“ Verschiedene Blattsalate, getrocknete Tomaten und Parmesanspäne an Balsamicovinaigrette	CHF	12.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	CHF	11.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen und Ei	CHF	11.00
Lachstartar mit Avocadosalat und Brioche	CHF	16.00

## Suppen

Tagessuppe	CHF	4.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	CHF	7.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahmtupf	CHF	7.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF	7.50
Spargel- oder Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	CHF	7.50
Süsskartoffelsuppe mit Orange	CHF	8.50
Curry-Mango-Suppe	CHF	8.50
Weinsüppchen	CHF	8.50

## Hauptgerichte

### Vegetarisch

Blätterteigkissen mit Pilzfüllung	CHF	19.50
Safranrisotto mit Marscarpone und gebratenem Gemüse-Spiess	CHF	21.00
Frische Ravioli mit Käsefüllung auf Peperonata an Rucola Pesto	CHF	22.00

### Fischgerichte

Gebratene Lachstranche an Senfkornsauce	CHF	34.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Pernodsauce	CHF	38.00
Seeteufelmedaillon an Rotweinbuttersauce	CHF	42.00

### Fleischgerichte

#### Schwein:

Schweinsgeschnetzeltes an Waldpilzsauce	CHF	26.00
Rahmschnitzel an Champignonsauce	CHF	26.00
Schwedenbraten mit Apfelsauce	CHF	28.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Steinpilzrahmsauce	CHF	36.00

## Hauptgerichte

### Fleischgerichte

#### Kalb:

Kalbsragout mit Champignons und Oliven	CHF	30.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit mit Champignonsauce	CHF	34.00
Cordon Bleu mit Preiselbeeren	CHF	36.50
Piccata Milanese mit gebratenem Kräutersaitling an Tomatenjus	CHF	38.00
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce	CHF	44.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Dörrtomatensauce mit Mascarpone	CHF	48.00

#### Rind:

Rindsschmorbraten mit Spreckstreifen und Silberzwiebeln garniert	CHF	32.00
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ mit Champignons, Peperoni und Essiggurken	CHF	33.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Rosapfeffersauce	CHF	48.00
Rindsfilet Wellington an Trüffelsauce	CHF	49.00

## Hauptgerichte

### Fleischgerichte

#### Geflügel:

Gefüllte Pouletbrust mit Rohschinken und Cantadoux  
an Madeira-Jus CHF 32.00

Gebratene Maispoulardenbrust an Honig-Mango-Sauce CHF 32.00

### Beilagen und Gemüse

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen zwei Gemüse und eine Beilage nach Wahl.

#### Beilagen:

Weissweinrisotto, Pommes Frites, Tagliatelle-Nudeln, Rösti-Kroketten,  
frische Spätzli, hausgemachter Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Wildreis,  
kleine Bratkartoffeln

#### Gemüse:

Ratatouille, Blumenkohl „Mimosa“, Broccoli mit Haselnuss, Grilltomate,  
glasierte Vichykarotten, Zucchettischeiben mit Thymian, Bohnen im  
Speckmantel, Kohlräbli à la Crème, Rahmspinat, saisonales Mischge-  
müse, karamellierter Fenchel, Wirsinggemüse, geschmortes Rotkraut  
(saisonal)

## Desserts

Caramelköpflì mit Rahm	CHF	7.00
Panna cotta mit Beerensauce	CHF	7.00
Gebrannte Crème	CHF	7.00
Warme Zwetschgen mit Zimtglacé	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.50
Sorbetteller mit frischen Früchten	CHF	11.00
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglacé	CHF	12.00
Dessertteller	CHF	14.50
Was Luftiges, was Kaltes, was Fruchtiges, was Gebackenes (Himbeermousse, 1 Kugel Glacé, marinierte Früchte, Brownie)		

## Leidessen

Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Basler Brot		CHF	21.00
Schwynbächliteller		CHF	26.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Hauspastete, Käse, Russischer Salat, Melone*, Spargeln* (Vegetarische Variante mit Hummus und Käse)	kleine Portion	CHF	23.50
Kaltes Plättli mit Rohschinken, Bureschinken, 2 Sorten Käse und Brot (Angerichtet auf dem Holzbrettli)		CHF	20.50
Warmer Beinschinken mit Kartoffel- und Karottensalat, Mütschli		CHF	26.50
Roastbeefsteller mit Tartarsauce, Sellerie- und Karottensalat, Brot		CHF	27.50
Tomaten-Avocado Salat, mit Burrata und Ciabatta		CHF	25.50
Brownies und Blechkuchen-Ecken <i>Weitere Möglichkeiten auf Anfrage</i>	pro Stück	CHF	3.50

\*Saisonale Änderungen vorbehalten

## Menus

Menu 1 CHF 40.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Cordon Bleu vom Schwein

Country Cuts

Auberginengratin mit Tomatensauce  
und Parmesan

Parfait Glacé Grand Marnier

Menu 2 CHF 62.00

Zucchetticrèmesuppe mit  
gerösteten Mandelsplittern

Gebratenes Kalbssteak mit Eierschwämmli und Dörrtomaten,  
Kartoffelgratin, Blumenkohl Mimosa, glasierte Babykarotten

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglacé

Menu 3 CHF 65.00

Seezungenröllchen auf Artischocken an  
Champagner-Safransauce, Blattspinat, Reistimbale

Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel an  
Cognacrahmsauce, Tagliatelle, kleines Saisongemüse

Panna cotta mit Feigenkompott oder Beerensauce (saisonal)

## Buffet (ab 25 Personen)

Grillbuffet

CHF 58.00

Drei verschiedene Spiessli vom Schwein,  
Rind, Poulet und Gemüse-Spiessli  
(alternativ vom Lamm, Kalb oder Cipollata)  
Kräuterbutter und Barbequesauce

Kartoffelsalat

Hörnlistalat

Rüeblistalat

Griechischer Salat

Maissalat

Weisskabissalat

Brotauswahl

Verschiedene Brownies und

Blechkuchen-Ecken

## Buffet (ab 25 Personen)

Schweizer Buffet

CHF 62.00

Verschiedene Blattsalate, geröstete Kerne, Croûtons

Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettich

Wurst-Käse-Salat

Hörnlistalat

Kartoffelsalat

Bündner Rohschinken

Zürcher Geschnnetzertes

Kartoffelrösti

Waadtländer Saucisson, Kartoffel-Lauch-Gemüse

Älplermakkaronen, Apfelmus

Gemüsegratin

Aargauer Rüeblitorte

Gebrannte Crème

Schokoladenmousse

Crèmeschnitte

Käseauswahl

## Buffet (ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet

CHF 72.00

Rosmarin-Focaccia, Grissini  
Hirtensalat mit Fetakäse  
Marinierte Melonen, Parmaschinken  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan  
Linsensalat  
Gebratene Riesengarnelen  
Gegrilltes Gemüse, Pesto  
Vitello tonnato

Minestrone

Saltimbocca von der Maispoularde  
Artischocken-Tomaten-Gemüse  
Salsicia mit Mascarpone-Risotto  
Doradefilet, Peperonata  
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce  
Parmesanpolenta  
Ravioli mit Ricotta und Spinat  
Parmigiana

Tiramisu

Panna cotta

FrISCHE Früchte der Saison

Passionsfruchtmousse

## Buffet (ab 25 Personen)

Asiatisches Buffet

CHF 69.00

Glasnudelsalat  
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung  
Dim Sum mit Chilidip  
Frittierte Fischbällchen  
Marinierte Crevetten

Poulet Yakitori  
Schweinefleisch Char sui  
Rassiges Rindfleischcurry  
Nasi Goreng  
Würzige Pilze

Basmatireis  
Gebratene Nudeln  
Gemüsepfanne Chop suey

Gebackene Banane an Karamelsauce  
Panna cotta mit grünem Tee  
Reispudding mit Aprikosen und Honig  
Mangomousse

## Kalte Getränke

### Mineralwasser

		5.0 dl CHF	1.0 lt CHF
Eptinger Légère oder Still (in der Glasflasche)		5.00	7.50

### Süss- und Fruchtgetränke

Pepita orange (40% weniger Zucker)	3.3 dl	CHF	4.30
Pepita grapefruit (40% weniger Zucker)	3.3 dl	CHF	4.30
Rivella rot, Rivella blau	3,3 dl	CHF	4.30
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	CHF	4.30
Coca Cola, Cola Zero	3.3 dl	CHF	4.30
Apfelsaft*	1.0 lt	CHF	9.00
Schweppes Tonic oder Grapefruit	2.0 dl	CHF	4.30
Orangensaft Michel*	2.0 dl	CHF	4.90

\*aus Konzentraten

### Offenausschank

Eptinger Mineralwasser (Légère / Still)	2.0 dl	CHF	2.20
	3.0 dl	CHF	3.00
Eistee	2.0 dl	CHF	2.50
	3.0 dl	CHF	3.50
	5.0 dl	CHF	5.00

## Alkoholische Getränke

### Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	CHF	4.50
Appenzeller Panaché	33 cl	CHF	4.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33 cl	CHF	4.50

### Apfelwein

Ramseier Suure Moscht (Bügel)	50 cl	CHF	6.00
-------------------------------	-------	-----	------

### Apéritif

Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	CHF	6.00
Campari	23.0 Vol. %	4 cl	CHF	6.00
Martini weiss	15.0 Vol. %	4 cl	CHF	6.00
Cynar orange		4 cl	CHF	8.50
Campari orange		4 cl	CHF	8.50

### Spirituosen

Kirsch	37.5 Vol. %	2.5 cl	CHF	5.00
Pflümli Vieux Village	40.0 Vol. %	2.5 cl	CHF	5.00
Cognac Rémy Martin	40.0 Vol. %	2.5 cl	CHF	6.50
Williams Morand	43.0 Vol. %	2.5 cl	CHF	6.50
Calvados du Pay d'Auge Grand Reserve	40.0 Vol. %	2.5 cl	CHF	9.00

## Wein

	1.0 dl CHF	2.0 dl CHF	5.0 dl CHF
Weisswein offen			
Epresses	6.50	11.50	27.00
La Côte AOC Belcolline			17.00
Roséwein offen			
Œil de Perdrix AOC 3 Soleils	5.00		18.00
Rotwein offen			
Primitivo IGP Swiss			15.00
Cole Di Sasso. Banfi Toscana IGT (Flaschenqualität)	5.50	9.50	22.00
Rebmeister Siebe Dupf		8.50	21.00

## Wein

### Flaschenwein weiss

Magdener Kerner AOC, 7 Dupf Kellerei	75 cl	CHF	38.00
--------------------------------------	-------	-----	-------

Epresses	70 cl	CHF	38.00
----------	-------	-----	-------

### Flaschenwein rot

Col Di Sasso. Banfi Toscana	75 cl	CHF	32.00
-----------------------------	-------	-----	-------

Insónia Tinto, Portugal Cabernet Sauvignon	75 cl	CHF	38.00
---	-------	-----	-------

### **Prosecco**

Prosecco im Fläschli	20 cl	CHF	12.00
----------------------	-------	-----	-------

Prosecco	70 cl	CHF	38.00
----------	-------	-----	-------

Arlesheimer Weiss- / Rotwein auf Anfrage

## Warme Getränke

### Kaffee

Kaffee natur, crème	CHF	4.20
Kaffee (koffeinfrei)	CHF	4.20
Espresso	CHF	4.20
Doppelter Espresso	CHF	5.50
Capuccino	CHF	4.20
Latte Macchiato	CHF	4.50
Kaffee fertig	CHF	6.00

### Schokolade

Ovomaltine	CHF	4.20
Caotina	CHF	4.20
Warme Milch	2.0 dl	CHF 3.50

### Tee

Diverse Teesorten	CHF	4.20
Tee Rum	CHF	7.00

## Deklaration Herkunft Fisch

	<b>Herkunft</b>	<b>Fang-Gebiet</b>	<b>Fang-Methode</b>
<b>Frischer Fisch</b>			
Lachs	Norwegen	Zucht	Aquakultur
Dorade	Türkei	Zucht	Aquakultur
Seezungen	Holland	Fang-Zone 27	Grundschieppnetz
Seeteufel	Dänemark	Fang-Zone 27	Grundschieppnetz
Wolfsbarsch	Frankreich	Zucht	Aquakultur
Fischbällchen	Holland	Fang-Zone 27	Grundschieppnetz
<b>Tiefgekühlter Fisch und Krebstiere</b>			
Riesen-Crevetten	Vietnam	Zucht	Aquakultur
Crevetten paniert	Vietnam	Zucht	Aquakultur
Egliknusperli	Deutschland	Zucht	Stellreue
<b>Geräucherter Fisch</b>			
Lachs	Schottland	Zucht	Aquakultur
Forellenfilet	Jura	Zucht	Aquakultur

## Deklaration Herkunft Fleisch (-Erzeugnis), Geflügel

### **Schweiz**

Schwein	Kalb
Rind	Lamm
Geflügel	Bündner Rohschinken
Bünderfleisch	Waadtländer Saucisson
Hackfleischkügel	Salami
Salsiccia	Chorizo

### **Italien**

Serano Schinken

### **Irland**

Lamm

### **Frankreich (Elsass)**

Maispoularde

### **Thailand**

Poulet-Spiessli (tiefgekühlt)

## Herkunft Brot- und Feinbackwaren

Soweit nicht anders vermerkt, stammen unsere Brote- und Feinbackwaren aus der Schweiz.

## Wissenswertes

### Kontakt

Restaurant (ausserhalb der Öffnungszeiten mit Anrufbeantworter), Telefonnummer 061 705 07 10 / natalie.imber@obesunne.ch

Auskünfte und Reservationen bei Natalie Imber,  
Leitung Restaurant, Telefonnummer 061 705 07 18.

### Öffnungszeiten Restaurant

Täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr & 17.30 bis 19.00 Uhr, warme Küche à la carte von 11.45 bis 13.30 Uhr – Abendessen gemäss Tagesangebot.  
Vorgängige Tischreservation notwendig.

Jeweils sonntagabends ist das Restaurant für externe Gäste (Bankette) geschlossen. Wir danken für Ihr Verständnis.

### Öffnungszeiten Cafeteria

Täglich 09.00 bis 17.00 Uhr reichhaltiges Snackangebot und eine breite Auswahl an Süßspeisen.

### Bankette

Sprechen Sie mit uns die gewünschte Zeit ab, wir reservieren die Räumlichkeiten für Ihren Anlass.

### Örtlichkeiten

Der Bankettsaal ist unterteilbar. Offen stehen bis zu 120 Sitzplätze zur Verfügung. Das Säli bietet Platz für 28 Personen.

## Wissenswertes

### Bankett Menuangebot

Nach Wunsch können die Menus abgeändert werden. Pro Bankettanlass können Sie jeweils ein Menu mit der vegetarischen Variante aussuchen. Aus organisatorischen Gründen, sind wir darauf angewiesen, dass ein einheitliches Menü für Bankettanlässe gewählt wird.

### Menübestellung Bankettanlässe

Wir bitten Sie, uns Ihre Menubestellung 14 Tage vor Beginn Ihres Anlasses bekannt zu geben.

### Teilnehmerzahl

Geben Sie uns spätestens 3 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt. Sie gilt als Basis für die Verrechnung.

### Dekoration

Eine kleine Tischdekoration ist vorhanden. Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen.

### Wein

Nach Wunsch kann anderer Wein als in der Karte aufgeführt gewählt werden.

### Zapfengeld

Das Zapfengeld beträgt CHF 15.00 pro Flasche Wein.

## Wissenswertes

### Allergene

Die Servicemitarbeiterinnen geben Ihnen zudem jederzeit gerne über Allergene Auskunft. Bei Bankettaufträgen bespricht gerne unser Küchenchef mögliche Alternativen mit Ihnen.

### Alkohol Abgabe

Spirituosen und Aperitif werden nicht an unter 18-Jährige ausgeschenkt. Wein, Bier und Apfelwein werden zudem nicht an unter 16-Jährige abgegeben.

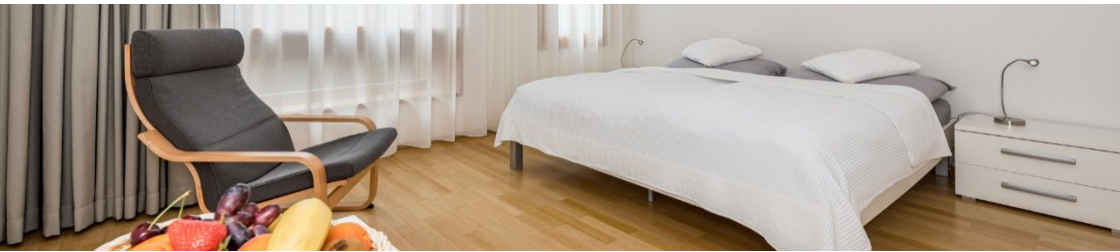
### Mehrwertsteuer

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

### Feedback

Die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden ist uns wichtig. Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, sagen Sie es weiter. Wenn Sie etwas gestört hat, sagen Sie es uns oder benützen Sie das Feedbackformular im Eingangsbereich des Pflegeheims.

## Hotelzimmer und Seminarangebot



### Hotelzimmer

In unserem Neubau steht ein schönes Hotelzimmer zur Verfügung.

Preis pro Nacht, inkl. Frühstück:

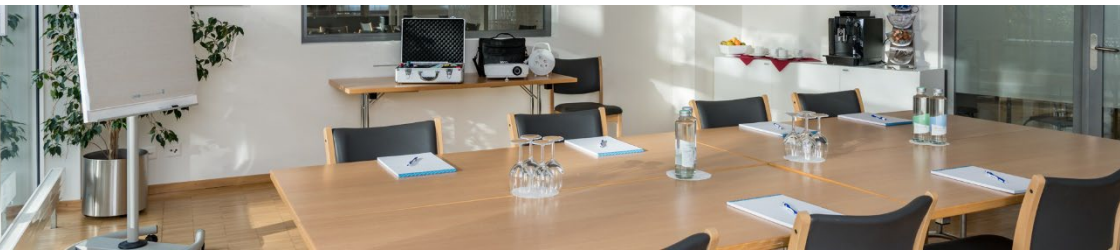
als Doppelzimmer      CHF 80.-\*

als Einzelzimmer      CHF 70.-\*

\* inkl. Tourismusabgabe und Mwst.

Reservationen nimmt gerne der Empfang entgegen:

Telefonnummer: 061 705 07 00



### Raumvermietung Stiftung Obesunne

Für Seminare, Tagungen oder Sitzungen eignet sich unser grosser Saal, das Säli, das Sitzungszimmer sowie im Neubau unser Schulungsraum. Im Mietpreis inbegriffen ist die Nutzung unserer modernen Infrastruktur.

Weitere Informationen unter [www.obesunne.ch](http://www.obesunne.ch)



Saal



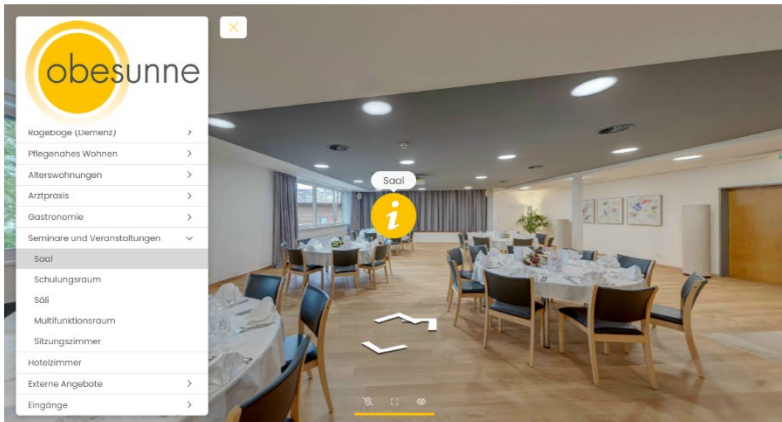
Schulungsraum



Sitzungszimmer



Säli



Auf **obesunne.ch** können Sie die Räumlichkeiten virtuell erkunden.

