

Fitnesssteller

Zu unseren knackig frischen Salaten servieren wir!

Schweinsschnitzel *25.50 Fr.*
Paniert mit Preiselbeeren oder gebraten mit Hausgemachter Kräuterbutter

Schweinskotelette Cafe de Paris *29.50 Fr.*

Pouletbrust gebraten *25.50 Fr*
mit Hausgemachter Kräuterbutter

Kalbsschnitzel *33.50 Fr.*
Paniert mit Preiselbeeren oder gebraten mit Hausgemachter Kräuterbutter

Rinds Entrecôte Cafe de Paris *39.50 Fr.*

Egliknusperli gebacken *31.50 Fr.*
mit hausgemachter Tartarsauce

Forellenfilet aus Thörigen *34.50 Fr.*
In der Alufolie gegart auf Lauch, Stangensellerie, Fenchel und Kartoffeln

Vegi Panierte Weichkäslä *25.50 Fr.*
mit hausgemachter Tartarsauce

Primitivo Rosato Salento IGP

Flasche 7 dl. 44.00 Fr. pro dl. 7.00 Fr.

Lachsfarbenes Rosa, orangene Reflexe. Eine offene, feinfruchtige Nase, die an kleine, reife Erdbeeren und Amarenakirschen erinnert. Am Gaumen beständigen sich die Rotbeerigen Aromen nun auch eine sanfte Würze nach Zimmt und weissem Pfeffer.

Traube: Primitivo

Oberli`s Sommerspecials

1. Landmannenburger special *27.50 Fr.*

*Käse, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Spiegelei
mit Pommes - frites*

Beef Steak Tatar *30.00 Fr.*

kleine Portion *24.00 Fr.*

Serviert mit Toast, Butter und leckeren Garnituren

Pouletcurrysalat *27.50 Fr.*

garniert mit vielen Früchten und gemischten Salat

Cesarsalat *25.50 Fr.*

*Eisbergsalat mit Bärlauchcroutons, gehobeltem Parmesan und gebratenen
Pouletstreifen*

Roastbeefsteller *39.50 Fr.*

garniert mit Salat, Melone und Pommes-Frites

Oberlissalat *27.50 Fr.*

gebratene Rindfleischwürfel auf Blattsalat

Siedfleischsalat *einfach* *19.50 Fr.*

garniert *23.50 Fr.*

Le Marteau Côtes Catalanes IGP

Syrah und Grenache

*Ein tiefdunkler, glänzender und dichter Wein, der mit einer intensiven Aromatik von
roten Beeren und einem konzentrierten, kräftigen und vollen Körper sowie einer
angenehmen Fruchtsüsse begeistert.“*

Flasche 7dl. 44.00

pro dl. 7.00 Fr.