



# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER OASE!

Wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant Oase begrüßen zu dürfen. Sind Sie bereit für eine kulinarische Entdeckungsreise? Tauchen Sie ein in eine Welt überraschender Gerichte und raffinierter Kompositionen. Unsere Küche präsentiert Ihnen Klassiker, die mit Sorgfalt zubereitet und ansprechend präsentiert werden.

Begleiten Sie Ihr kulinarisches Abenteuer mit einem exquisiten Tropfen aus unserem gepflegten Weinkeller. Unser Küchenteam wird Sie mit einer mediterranen Aromenküche verwöhnen, die frische Produkte von lokalen Erzeugern mit viel Liebe zum Detail vereint. Erlesene Weine, die das Potenzial zum Lieblingswein haben, und eine angenehm ungezwungene Atmosphäre machen Ihren Besuch in der Oase zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Unser Serviceteam steht Ihnen jederzeit gerne zur Seite, um Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung zu helfen und Sie fachkundig zu beraten.

**Herzliche Grüße**  
**Ihr Oase-Team**

# VEGETARISCHE KREATIONEN

## CREMIGES SPARGELRISOTTO

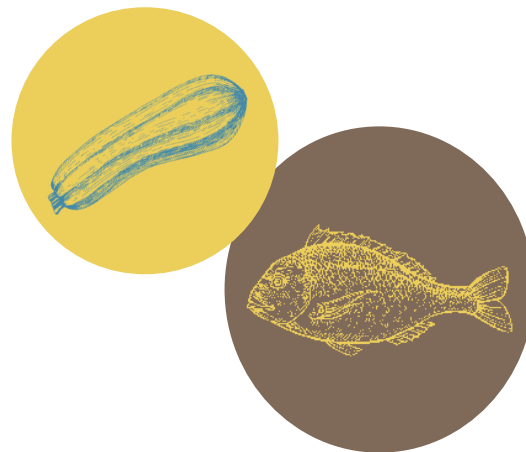
mit gebratenen Spargelspitzen  
und gehobelten Parmigiano Reggiano

**27.80**

## GREEN MOUNTAIN BURGER

im Sweet Smokey Bun, serviert  
mit überbackenen Tortilla Chips

**29.80**



# FLEISCH UND FISCH

## GRILLIERTES RINDSFILET

auf dem heissen Stein serviert  
dazu Pommes Duchesse,  
Gemüsebouquet und Kräuterbutter

180 Gramm **54.80**

300 Gramm **65.80**

## «OASE» CORDON BLEU

vom Kalb (300 Gramm)  
im Rosmarin-Knusperkleid, gefüllt mit  
Schinken und heimischen Bergkäse,  
dazu Country Fries und Gemüsebouquet

**46.80**

## «GOLFPARK» POULETSCHNITZEL

im Rosmarinkleid paniert, angerichtet mit  
Orangensalsa, Bratkartoffeln und Gemüse

**38.80**

## GEBRATENE EGLIFILETS

an Rieslingsauce mit Kräuter-Blütenreis  
und Gemüse

**38.80**

## «HEU UND STROH»

von weissen und grünen Spargelstangen serviert  
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter  
mit gebratenen Frühjahrskartoffeln

**28.80**

mit Räucherlachs **39.80**

mit kurzgebratenes Thunfischsteak **39.80**

mit gebratenen Kalbsschnitzel **39.80**

### **Herkunftsländer unserer Fisch- und Fleisch-Spezialitäten**

Fisch/Wildfang, Norwegen, Estland und Pazifischer Ozean

Geflügel/Schweiz

Kalb/Schweiz

Rind/Schweiz, Paraguay

Schwein/Schweiz

**Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam.**

 | vegan

 | vegetarisch

**Preise in CHF, alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.**

# KÖSTLICHE VORSPEISEN

## KNACKIGER BLATTSALAT

mit Garten-Kresse mit italienischem  
oder französischem Dressing

**9.80**

## GEMISCHTER SALAT

mit Melone und italienischem  
oder französischem Dressing

**12.80**

## FRÜHLINGSSALAT

mit Löwenzahn, Ei, Gartenkresse,  
gerösteten Pinienkernen, gebratenen Eglifilets  
und Limettenscheiben

**25.80**

## RINDS-TATAR

rassig gewürzt mit einem Schuss  
Highland Single Malt Whiskey  
an knackigem Wald- und Wiesen-  
Kräutersalat-Bouquet und Aceto-Balsamico

Vorspeise (80 Gramm) **25.80**

Hauptgang (160 Gramm) **32.80**

## BÄRLAUCH QUADROLINI

mit Frischkäse gefüllt  
an Sommerkräuterschaum und Cashewnüssen

**19.80 | 27.80**

## ZITRONEN-THYMIAN-RAVIOLO ↗

an Tomatenschaum, schwarze Oliven  
und Rucola

**22.80 | 29.80**

# FEINE SUPPEN

## TAGES-SÜPPLI

aus unserem Oase-Menü

**10.80**

## STRAUCHTOMATEN-BASILIKUMSUPPE

mit Croûtons

**12.80**

## SPARGELCREMESUPPE

mit Bärlauchpesto

**12.80**

## RED THAI KOKOSSUPPE ↗

mit Zitronengras aromatisiert

**13.80**



# TRAUMHAFTE DESSERTS

## COUPE ROMANOFF

Vanille-Rahmglace | Erdbeeren |  
Erdbeersauce | Rahm

**9.80 | 12.80**

## CRÊPES

gefüllt mit Banane und Nutella

**13.80**

## BANANEN-SCHOGGIKUCHEN

mit Stracciatella-Glace und Rahm

**9.80**

## HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHE

mit Vanille-Glace und Rahm

**9.80**

## SORBET-SYMPHONIE

mit Fruchtmark (saisonal) und Prosecco  
beträufelt

**13.80**

**Weitere klassische Coupes  
finden Sie in unserer separaten Glacekarte**

## HART- UND WEICHKÄSE

Regionale Auswahl begleitet von  
Trauben und Nüssen

**19.80**

## GLACE | SORBET

Erdbeer, Stracciatella, Chocolate, Vanille,  
Kaffee, Mango, Zitronensorbet,  
Passionsfrucht/Ananas-Sorbet, Blutorangen-  
Sorbet, Kokos, Konfetti (Kinder-Glace)

Kugel **3.50**

Rahm **1.50**



 | vegan

 | vegetarisch

**Preise in CHF, alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.**