



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

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

FLAMMKUCHEN À LA MEXICANA

mit gebratenen Rindstreifen,
Paprika, rote Gemüse-Zwiebeln und
mexikanischer Gewürzmischung

25.80

RINDS-TATAR

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

25.80 | 80 Gramm

32.80 | 160 Gramm

ASIATISCH ANGEHAUCHTES LACHS-TATAR

mit frischer Avocado, Wasabi Perlen,
eingelegtem Ingwer, Salat-Bouquet
und Pumpernickel

25.80 | 70 Gramm

32.80 | 140 Gramm

ZITRONEN-THYMIAN-RAVIOLO ✓

an Tomatenschaum, schwarze Oliven
und Rucola

22.80 | **29.80**

FEINE SUPPEN

TAGES-SÜPPLI

aus unserem Oase-Menü

10.80

BIO STRAUCHTOMATENCRÈMESUPPE

mit Croûtons und frischem Basilikum

12.80

RED THAI KOKOSSUPPE ✓

mit Zitronengras aromatisiert

13.80



VEGETARISCHE KREATIONEN

CREMIGES TOMATEN-RISOTTO MIT BURRATA

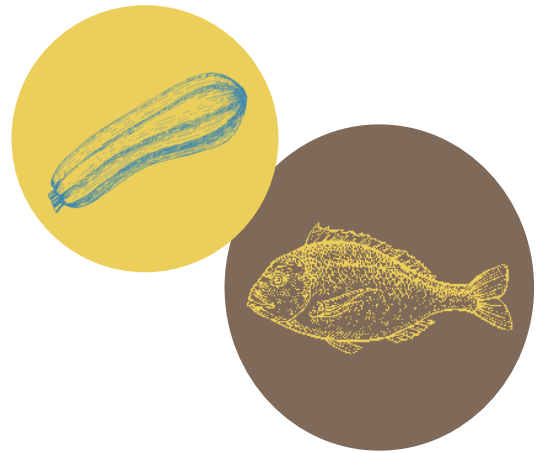
angerichtet mit Oliven und Gartenkresse

29.80

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

54.80 | 180 Gramm

65.80 | 300 Gramm

«OASE» CORDON BLEU

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

46.80

RASSIGES THAI-POULETGESCHNETZELTES

an Soja-Seesam-Chili-Sauce
serviert mit asiatischem Gemüsereis

29.80

GEBRATENE EGLIFILETS

an Rieslingsauce mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse

38.80

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDER-FILET AN SAFRAN-SCHAUM

angerichtet mit Basmati-Reis
und frischem Babyspinat

38.80

Herkunftsländer unserer Fisch- und Fleisch-Spezialitäten

Fisch/Wildfang, Norwegen, Dänemark, 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.

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.