



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 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 Gartenkresse, wahlweise mit italienischem oder französischem Dressing

9.80

GEMISCHTER SALAT

mit Avocado, wahlweise mit italienischem oder französischem Dressing

12.80

FLAMMKUCHEN INDIAN SUMMER

mit Crème fraîche, Feigen, Waldpilzen und griechischer Fetakäse

19.80

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

HERBSTLICHE SALATSCHÜSSEL

mit Nüssli- und Rucolasalat, Feigen, Croûtons und Hirschtrockenfleisch, serviert mit Kürbiskernöl

25.80

LINSEN-DAL-RAVIOLI ✓

an Randenschaum und gebratenen Pilze

22.80 | 29.80

FEINE SUPPEN

TAGES-SÜPPLI

aus unserem Oase-Menü

10.80

CREMIGE MUSKAT-KÜRBISSUPPE ✓

mit Kürbiskernöl beträufelt

12.80

RED THAI KOKOSSUPPE ✓

mit Gartenkresse garniert

13.80



VEGETARISCHE KREATIONEN

LUFTIGER KRÄUTERRISOTTO

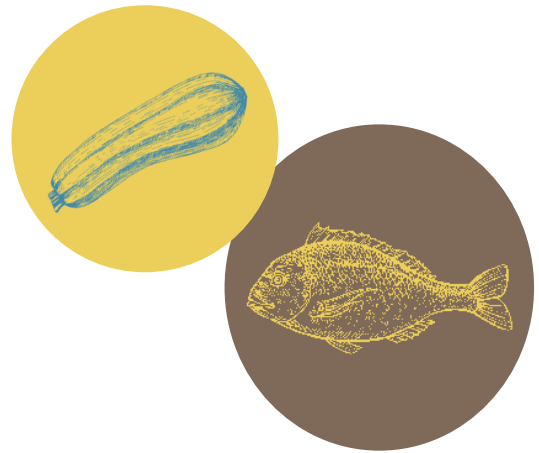
mit Kürbis, Marroni
und gehobeltem Parmesan

29.80

VEGETARISCHER HERBSTTELLER

mit hausgemachten Spätzli, begleitet von Marroni,
Rotkraut, Rosenkohl und pochierten Ei

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

DELIKATER REHPFEFFER

mit gebratenen Pilzen,
hausgemachten Spätzli und Wildbeilagen

39.80

ROSA GEBRATENE REHSCHNITZEL

an Preiselbeerrahmsauce mit hausgemachten
Spätzli, begleitet von Marroni, Rotkraut
und Rosenkohl

39.80

AUF DER HAUT GEBRATENE WOLFBARSCHFILETS

angerichtet mit Wildkräuterreis,
Honig-Feigen und Fenchel

38.80

Herkunftsländer unserer Fisch- und Fleisch-Spezialitäten

Geflügel / Schweiz
Hirsch / Österreich
Kalb / Schweiz
Lachs / Norwegen
Reh / Österreich
Rind / Schweiz, Paraguay
Schwein / Schweiz
Wolfsbarsch / Griechenland

 | vegan

 | vegetarisch

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

Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam.

TRAUMHAFTE DESSERTS

COUPE NESSELRODE

Vanille-Rahmglace mit Meringues,
Vermicelles und Rahm

9.80 | 12.80

SÜSSE WAFFELN

mit warmen Waldbeeren,
Vanilleglace und Rahm

12.80

CREME BRÛLÉE

mit Früchten verziert

12.80

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, Chocolat, 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.