

Herzlich willkommen im Restaurant OASE beim Golfpark Oberkirch. Unsere Vielfalt an diversen Speisen lässt keine Wünsche offen. Von einfachen Gerichten wie Flammkuchen, über Rinds-Tatar zu schmackhaften Fleischgerichten (auch Grilladen) wird Sie begeistern. Auch Fischgerichte oder vegetarische Köstlichkeiten warten darauf, von Ihnen getestet zu werden.

Geniessen Sie unser wunderschönes Ambiente mit Sicht auf die Golfanlage und den kleinen Weiher auf unseren beiden Terrassen.

Bei uns wird Essen zum Erlebnis.

Ihr OASE-Team

Alle gekennzeichneten Speisen \*\*\*  
sind von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr erhältlich.

Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

## für den kleinen hunger

	CHF	
<b>Hausgemachte Sandwiches</b>	6	
Salami Montebre, Hinterschinken, Emmentaler oder Tomaten – Gruyerekäse		
<b>Oberkirch - Club Sandwich</b>	19	
Toast   zarte Roastbeef schein Parmesanspäne   gekochtes Ei   Tomatenscheiben Eisbergsalat   Thousand Island Dressing		
Mit Pommes Frites	23	
<b>Knuspriges Knoblibrot frisch aus dem Ofen</b>		
2er Flight	8	
4er Flight	15	
<b>Kalte Fleischplatte</b>	25	
Serrano Rohschinken   Bresaola   Hinterschinken Salami Montebre   Wildschweinschinken		
Mit Emmentaler   Parmesanmökli   Tendre Bûche	33	
<b>Flammkuchen</b>		
<b>Die Vegetarische</b>	13	
Crème Fraîche   Cherrytomaten   Frühlingszwiebeln Nüsslisalat   Parmesanspäne		
<b>Die Klassische</b>	14	
Crème Fraîche   Speck   Zwiebeln		
<b>Die „Herbstliche“</b>	18	
Crème Fraîche   Waldpilze   Wildschweinschinken Feigenwürfel   Ziegenkäse „Tendre Bûche“   Babyspinat		

## salate & vorspeisen

		CHF
<b>Rindstatar</b>	Vorspeise	19
Mit Cognac verfeinert	Hauptgang	27
Ganz nach Ihrem Wunsch mild bis feurig gewürzt Serviert mit Brioche Toast		
<b>Roastbeef Teller</b>		24 
Pommes Frites   kleines Salatbouquet Hausgemachte Tartare Sauce		
<b>Wurst – Käsesalat</b>	Nature	14 
Mit gemischten Salaten garniert		
<b>Oase Huus Salat i der „Schössle“</b>	Vorspeise	11  
Verschiedene Blattsalate   Cherry Tomaten   Ei	Hauptgang	14
Geröstete Baumnüsse   sautierte Pilze   Feigenwürfel Kürbisdressing		
<b>Nüsslisalat Oase</b>	Vorspeise	11
Speck   Ei   Croûtons	Hauptgang	16
Kürbiskerne   glasierte Maroni		

## die suppen ecke

<b>Tagessuppe</b>	Vorspeise	6
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	Hauptgang	10
<b>Maroni Portweinsuppe</b>	Vorspeise	9 
Aprikosen- Blauschimmelkuchlein	Hauptgang	14
<b>Kürbis Vanillecremesuppe</b>	Vorspeise	9  
Kürbiskerne mit weisser Schokoladen- Orangenglasur	Hauptgang	14

## pasta & risotto & vegi

---

	CHF	
Spaghetti Napoli	18	
Spaghetti Bolognese	20	
<b>Risotto Milanese</b>	Vorspeise 16	
Cremiges Safran Risotto	Hauptgang 24	
Frittierte Rucola		
<b>Marktfrische Ravioli ***</b>	Vorspeise 17	
Gefüllte Mezzelune mit Kürbis   Kurkuma   Amaretti	Hauptgang 24	
Kürbiskerne   Frischkäse   Parmesan		
an Feigenrahmsauce   flambierter Tendre Bûche		
<b>Rindsfiletstreifen mit „Nüdeli“ ***</b>	33	
Scharf angebratene Rindsfiletstreifen an Ahorn-Wildrahmsauce		
Linguine   Champignons   Babyspinat   Cherrytomaten		

## fisch

---

<b>Fish &amp; Chips im Körbli (250 Gr.)</b>	28	
Zanderfilet im Backteig		
Pommes Frites und hausgemachte Tartar Sauce		
<b>Saiblingsfilet ***</b>	27	
Buttersauce   Zitronen- Kartoffelpüree		
Frischer Blattspinat		
<b>Fischsymphonie ***</b>	29	
Salbeisauce   Pancetta- Riesencrevettenspiess		
Kräuter Risotto   Provenzalisches Gemüse		

# fleisch

---

	CHF
<b>Chicken &amp; Chips im Körbli</b> (450 Gr.) Marinierte Pouletflügeli Pommes Frites Hausgemachte Barbecue Sauce	26
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Pommes Frites	19
<b>„Oase Burger“</b> (200 Gr.) Rindfleisch – Burger im Brioche Bun überbacken mit Goudakäse Pancetta   Rucola   Feigen- Rotezwiebelragout   Jägermeister Barbecue Country Frites	25
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> *** Nüdeli   Pilzsauce	23
<b>Kalbsleber geschnetzeltes</b> *** an Knoblauch-Kräuterjus Hausgemachte Serviettenknödel Röstzwiebeln	29
<b>Spare Ribs</b> (ca 500 Gr.) *** Niedergegarte Schweinerippchen Country Frites   Barbecuesauce	32 

## vom Grill

---

Von Montag bis Freitag ab 18.00 Uhr  
Samstag und Sonntag ab 11:30 Uhr

<b>Rinds Entrecôte</b> Uruguay / Paraguay	34 (200 g)	54 (350 g)	63 (500 g)
<b>Pferde Entrecôte</b> Spanien	32 (200g)	45 (350 g)	56 (500 g)
<b>Schweinssteak</b> Schweiz	24 (200 g)	29 (350 g)	33 (500 g)
<b>Kaltgeräuchertes Rindsfilet</b> Uruguay / Paraguay	46 (180 g)		
<b>Pouletbrust</b> Schweiz	25 (150 - 170 g)		

Alle Grilladen werden mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl serviert  
(im Preis inbegriffen)

<b>Beilagen</b>	6.-	<b>Saucen / Butter</b>	2.-
Pommes Frites		Portweinjus	
Country Frites		Café de Paris	
Linguine		Crème Fraîche	
Herbst Gemüse		BBQ Sauce	
Gemischter / Grüner Salat		Tartare Sauce	
Spätzli			
Pellkartoffeln			

# Wild Spezialitäten

		CHF	
<b>Bunter Herbst Salat</b>		16	
Rosa gebratene Rehstreifen			
Geröstete Baumnusskerne			
Wachtelei und Trauben			
Preiselbeerdressing			
<b>Nüsslisalat Oase</b>			
Speck   Ei   Croûtons	Vorspeise	11	
Kürbiskerne   glasierte Maroni	Hauptgang	16	
<b>Maroni Portweinsuppe</b>			
Aprikosen-Blauschimmelküchlein	Vorspeise	9	
	Hauptgang	14	
<b>Kürbis-Vanillecremesuppe</b>			
Kürbiskerne mit weisser Schokoladen-Orangen Glasur	Vorspeise	9	
	Hauptgang	14	
<b>Vegetarischer Herbstteller</b>		28	
Butterspätzli   Rotkraut   Glasierte Maroni   Kürbiswürfel			
Rosenkohl und Rotweibirne mit Preiselbeere			
<b>Hirschpfeffer</b>		29	
Butterspätzli   Rotkraut   Glasierte Maroni   Rotweibirne mit Preiselbeeren			
<b>Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce</b>		34	
Butterspätzli   Rotkraut   Glasierte Maroni   Rotweibirne mit Preiselbeeren			

## Einwandfreie Produkte

Das **Restaurant Oase** serviert Fleisch sowie Fischprodukte aus artgerechter Haltung folgender Herkunftsländer:

Rindfleisch **Uruguay / Paraguay**  
Schweinefleisch **Schweiz**  
Kalbfleisch **Schweiz**  
Geflügel **Schweiz**  
Pferdefleisch **Spanien**  
Saibling nach **Tagesangebot**  
Zanderknusperli **Estland**  
Riesencrevetten **Vietnam**  
Schinken Produkte **Schweiz**  
Reh **Deutschland, Österreich**  
Hirsch **Deutschland, Neuseeland**  
Wildschweinschinken **Deutschland**  
Pancetta **Italien**  
Rohfleischprodukte **Schweiz, Spanien**  
Speck, Pastrami **Schweiz**  
Bresaola **Italien**



Vegetarisch



Glutenfrei

Alle Gewichtsangaben gehen vom Rohprodukt aus.

Alle Produkte werden in einwandfreiem Zustand angeliefert. Wir beachten die Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis. Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen: Einhalten der Kühlkette und der Temperaturvorschriften, Einwandfreie Verpackung. Anlieferung der Waren nur in sauberen Gebinden. Für genauere Auskünfte fragen Sie unseren Küchenchef.

Glutenfreies Brot und Glutenfreie Teigwaren auf Anfrage erhältlich.

Alle gekennzeichneten Speisen \*\*\* sind von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr erhältlich.

Unsere Küche ist von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet.

Betriebsassistent  
Ricardo Neves

Küchenchef  
Gabriel Neves