

## Traumhafte Desserts

Feines Vanille-Panna Cotta mit Himbeerfruchtspiegel  
und Schoggi-Späne CHF 11.80

\*

Gebrannte Creme mit Meringues und Nidle CHF 9.80

\*

OASE Dessert-Trilogie von unserem Patissier,  
für Sie hübsch arrangiert CHF 13.80

\*

Exklusiver Eiskaffee mit Kaffee - und Vanilleglace marmoriert  
duftender Espresso und Nidle  
Klein CHF 10.80  
CHF 7.80

\*

Glace Coupe Dänemark  
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Nidle und  
gerösteten Mandeln  
Klein CHF 10.80  
CHF 7.80

\*

Bananensplit „OASE“  
Vanille- und Schoggiglance auf Bananenhälften  
mit Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln  
Klein CHF 10.80  
CHF 7.80

\*

Feinste Glace-Aromen zum selbst zusammenstellen...  
Erdbeer, Stracciatella, Chocolate, Vanille, Kaffee, Zimt  
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Grapefruitsorbet  
Kugel CHF 3.50  
Rahm CHF 1.50

\*

Internationale Hart- und Weichkäse Auswahl,  
begleitet von süsser- und herzhafter Konfi aus Italien CHF 19.80

# Herzlich Willkommen in der Oase

Ihr Besuch freut uns!

Sind Sie bereit für eine kulinarische Entdeckungsreise?

Lassen Sie sich ein, auf überraschende Gerichte und Kompositionen.  
Freuen Sie sich auf Klassiker, raffiniert zubereitet und einladend  
präsentiert.

Wählen Sie dazu einen feinen Tropfen  
aus dem gepflegten Weinkeller.

Verwöhnen wird Sie unser Küchenteam mit einer mediterranen Aromen-  
Küche. Es erwarten Sie frische Produkte von regionalen Produzenten mit  
viel Liebe verarbeitet, erlesene Weine, welche das Potenzial zum  
Lieblingswein haben und ein angenehm ungezwungenes Ambiente  
werden Ihren Besuch in der Oase zu einem Erlebnis machen.

Unsere kompetenten Servicemitarbeiter werden Sie  
jederzeit gerne beraten.

Mit gastfreundlichen Grüßen, ...

Ihr Oase – Team

**oase**  
restaurant

## Köstliche Vorspeisen kalt und warm

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet,  
mit warmen Brioche Croutons CHF 11.80

\*\*

Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Sprossen,  
mit Dressing nach Wahl CHF 9.80

\*\*

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss Highland  
Single Malt Whisky, Gross CHF 24.80  
CHF 31.80  
an knackigem Wald & Wiesen-Kräutersalat,  
an Aceto-Balsamico Dressing

\*\*

Pfiffige Maccheroni mit mediterranem Röstgemüse  
und Strauchtomaten Sugo, mit gehobeltem Parmesan Gross CHF 22.80  
CHF 28.80

\*\*

Gebratene Tofu-Ecken im Sesamöl mariniert,  
an "Five Spice"-Currysauce, auf Wokgemüse-Basmatireis  
und Süsskartoffel-Segel Gross CHF 22.80  
CHF 28.80

## Feine Súppli

Leckerer Tages-Súppli – nach Empfehlung des Küchenchefs CHF 10.80

\*\*

Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsúppli an Zitronengrasduft  
...auf Wunsch, mit gebratener Black Tiger Crevette CHF 10.80  
CHF 18.80

\*\*

Feine Karotten-Orangensamtsuppe,  
mit Ingwer parfümiert CHF 11.80

## Spezialitäten von Fisch und Fleisch

Auf dem heissen Stein grilliertes Rindsfilet Tournedo mit Kräuterbutter,  
gerösteten Pinienkernen und Pesto,  
frittierten Kartoffeln und marktfrischem Gemüse  
...auf dem heissen Stein serviert

200 Gramm CHF 54.80  
300 Gramm CHF 64.80

\*

Karussell vom grillierten Kalbsschnitzel und Lammkrone-Kotelette  
an Portweinjus, auf Tessiner Polenta,  
mit geschmorten Aceto-Zwiebeln und weissen Bohnen

CHF 39.80

\*

Alpstein Pouletbrust-Tranchen an Red Thaicurrysauce  
auf Mungosprossen-Zitronenfettuccine

CHF 33.80

\*

Oase- Kalbs- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt,  
Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsegärtli (250 Gramm)

CHF 38.80

\*

Auf der Haut gebratene Saiblings-Tranche an Pernodsauce,  
mit Safran-Risotto und Trockentomaten

CHF 36.80

\*

Gebratene Eglifilets an Chardonnay-Stielkapernsauce,  
mit Dill-Kartoffeln und sautierten Kefen

CHF 35.80

Herkunftsländer unserer Fisch- /Fleisch-Spezialitäten

Fisch / Schweiz, Deutschland, Polen, Island... je nach Saison andere Herkunft

Geflügel / Schweiz

Kalb / Schweiz

Rind / Schweiz, Paraguay

Schwein / Schweiz

Lamm / Neuseeland

Bei Allergien wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter / -innen