

Traumhafte Desserts

Gebackenen Apfelringe mit Zimt & Zucker,
serviert mit 1 Kugel Vanille-Glace CHF 9.80

**

Hausgemachte Creme Brûlée, mit Früchten verziert CHF 10.80

**

Feines Vanille-Panna Cotta, mit Zwetschgen-Kompott CHF 12.80

**

OASE Dessert-Trilogie... lassen Sie sich überraschen CHF 14.80

**

Exklusiver Eiskaffee mit Kaffee - und Vanilleglace mit
Espresso und Rahm CHF 10.80
Klein CHF 7.80

**

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

**

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

**

Feinste Glace-Aromen zum selbst zusammenstellen... Kugel CHF 3.50
Erdbeer, Stracciatella, Chocolate, Vanille, Kaffee, Mango, Rahm CHF 1.50
Zitronensorbet, Passionsfrucht/Ananas-Sorbet, Blutorangen-Sorbet,
Kokos, Konfetti (Kinder-Glace)

**

Regionale- & lokale Hart- und Weichkäse Auswahl,
begleitet mit Konfi, Trauben und Nüssen 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

Restaurant im Golfpark Oberkirch

Köstliche Vorspeisen kalt und warm

Marktfrische Salate, hübsch angerichtet, mit Melonen-Schiffchen und Brioche Croutons CHF 12.80

**

Knackige Blattsalate, mit Garten-Kresse und Sprossen CHF 9.80

**

Wilde Salatschüssel mit Nüssli und Ruccolasalat, Feigen, Croutons und Hirsch-Trockenfleisch, an Kürbis-Vinaigrette

ohne Trockenfleisch

CHF 26.80
CHF 19.80

**

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss Highland Single Malt Whisky, an knackigem Wald & Wiesen-Kräuterbouquet, an Aceto-Balsamico Dressing

Klein
Gross

CHF 24.80
CHF 31.80

**

Luftiges Riesling-Risotto mit kurz gebratenen Pilzen und Parmigiano Reggiano-Flocken CHF 23.80

Feine Súppli

Leckerer Tages-Súppli aus unserem Oase-Menü CHF 10.80

**

Muskat- Kürbissamtsúppli mit gerösteten Marroni und Kürbiskernöl beträufelt CHF 12.80

**

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

Spezialitäten von Fisch und Fleisch

Auf dem heissen Stein grilliertes Rindsfilet Tournedo mit Kräuterbutter,
Country Fries und marktfrischem Gemüsegärtli

...auf dem heissen Stein serviert

180 Gramm	CHF 54.80
300 Gramm	CHF 65.80

**

Mariniertes Lamm-Entrecote an Balsamicojus, serviert mit
Rosmarinkartoffeln und herbstlichem Gemüsegärtli

CHF 39.80

**

Gebratenes Kalbs-Saltimbocca mit Salbei & hauchdünnem Rohschinken
an Marsalajus, mit Safran-Fettuccine und Gemüsegärtli

CHF 38.80

**

Oase Kalbs-Cordon Bleu (250 Gramm) mit Schinken und
heimischen Bergkäse gefüllt, im Rosmarin-Knusperkleid,
mit Country Fries und Gemüsegärtli

CHF 39.80

**

Gebratene Eglifilets an Rieslingsauce,
serviert mit Blattpeterli-Kartoffeln und glasierten Kefen

CHF 35.80

**

Rosa gebratene Reh-Schnitzel an Preiselbeer-Wildrahmsauce,
mit hausgemachten Spätzli, begleitet von Marroni,
Apfelrotkraut und Rosenkohl

Hauptgang	CHF 45.80
kleine Portion	CHF 36.80

Herkunftsländer unserer Fisch- /Fleisch-Spezialitäten

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

Geflügel / Schweiz

Kalb / Schweiz

Rind / Schweiz, Paraguay

Schwein / Schweiz

Lamm / Neuseeland

Wild / Österreich

Bei Allergien wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter / -innen