

Barkarte

GENUSS & AUSGEWOGENHEIT

Gesundheit à la carte

Das Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und Ihrer Besucher liegt uns am Herzen.

Swiss Medical Network lädt Sie ein, unsere kulinarische Handschrift GENUSS & AUSGEWOGENHEIT zu entdecken.

Eine leichte, gesunde und raffinierte Küche - ganz ausgewogen.



RESTAURANT

LEOPOLD'S

Privatklinik Obach

Alkoholfreie Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser Valser	33cl	Fr.	4.50
	75cl	Fr.	7.50
Hahnenwasser solo	50cl	Fr.	2.50
Frischer Tagessaft	20cl	Fr.	8.50
Frischer Orangensaft	20cl	Fr.	5.00
Tomatensaft	20cl	Fr.	5.00
Rivella rot / blau	33cl	Fr.	4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	Fr.	4.50
Fanta	33cl	Fr.	4.50
Eistee	33cl	Fr.	4.50
Tonic Water / Bitter Lemon	20cl	Fr.	4.50

Ramseier Süssmost	33cl	Fr.	4.50
-------------------	------	-----	------

Ramseier Schorle	33cl	Fr.	4.50
------------------	------	-----	------

Warme Getränke

Kaffee Creme		Fr.	4.20
--------------	--	-----	------

Espresso		Fr.	4.20
----------	--	-----	------

Ristretto		Fr.	4.20
-----------	--	-----	------

Doppelter Espresso		Fr.	5.20
--------------------	--	-----	------

Milchkaffee		Fr.	5.00
-------------	--	-----	------

Cappuccino		Fr.	5.00
------------	--	-----	------

Latte Macchiato		Fr.	5.00
-----------------	--	-----	------

Ovomaltine / Caotina (warm oder kalt)		Fr.	4.20
---------------------------------------	--	-----	------

Milch (warm oder kalt)		Fr.	4.20
------------------------	--	-----	------

Tee - diverse Sorten		Fr.	4.20
----------------------	--	-----	------

Alkoholische Getränke

Offenweine 10cl

Weisswein

St. Saphorin «La Foncette» Fr. 7.90
Arc-en-vins, Puidoux, Lavaux

Sauvignon Blanc DOC Fr. 7.70
Colterenzio, Südtirol, Italien

Maubet Blanc Fr. 5.80
Côtes de Gascogne, Frankreich

Rotwein

Merlot «Terra Matta» Fr. 7.80
Matasci, Tenero, Tessin, Schweiz

Jeninser Dornoir Fr. 7.70
Obrecht Weine, Jenin, Bündner Herrschaft

Aperitiv 4cl

Martini weiss	16% Vol.	Fr.	8.00
Cynar	16.5% Vol.	Fr.	8.00
Campari	23% Vol.	Fr.	8.00
Pernod	40% Vol.	Fr.	8.00
Appenzeller	29% Vol.	Fr.	7.00
mit Orangensaft		Fr.	3.00
Aperol Spritz		Fr.	12.00

Bier 33cl

Öufi-Bier		Fr.	4.50
Eichhof Braugold		Fr.	4.50
Eichhof alkoholfrei		Fr.	4.50

Spirituosen 4cl

Wodka Grey Goose 40% Vol. Fr. 9.00

Limoncello 25% Vol. Fr. 9.00

Gin

Gin Leopold's 40% Vol. Fr. 9.00

Gin Hendrick's 41.4% Vol. Fr. 9.00

Gin Bombay Sapphire 40% Vol. Fr. 9.00

Scotch Whisky

Ben Riach 16 years, Speyside. Fassart:
Bourbon und Sauternes 46% Vol. Fr. 13.00

Dalmore 15 years, Northern Highlands.
Fassart: Bourbon und Sherry 40% Vol. Fr. 11.00

Superstition 13 & 17 years, Isle of Jura 43% Vol. Fr. 9.00

Laphroaig Triple Wood, Islay. Fassart:
Bourbon, Oloroso-Sherry und Quarter
Casks 48% Vol. Fr. 14.00

Rum

Clément VSOP, Rhum Agricole,
Martinique 40% Vol. Fr. 9.00

Ron Centenario Fundación 20 años,
Costa Rica 40% Vol. Fr. 12.00

Ophimus Ron Artesanal 21 años,
República Dominicana 38% Vol. Fr. 15.00

Edmundo Dantes añejo 15 años, Cuba 40% Vol. Fr. 16.00

Spirituosen 2cl

Kirsch 43% Vol. Fr. 6.00

Williamine 43% Vol. Fr. 6.00

Calvados Morin 40% Vol. Fr. 7.00

Grappa

Grappa di Ruché, Terre Antiche 42% Vol. Fr. 7.50

Grappa Moscato affinata, Villa Isla 42% Vol. Fr. 6.00


Grappa di Barolo, Marolo 50% Vol. Fr. 7.00

Grappa Amarone Riserva, Villa de Varda 40% Vol. Fr. 8.00

Kleine Speisekarte ab 11:00 Uhr

Snack

Apéro Trilogie mit gebrochenem Parmesan, marinierten Oliven und Vollkorncrackers Fr. 8.00

Bündnerfleischteller mit Essiggemüse, Rolf Beeler Käse Fr. 35.00


Sandwiches diverse Fr. 8.00

Suppen & Salate

Kleiner Blattsalat Fr. 8.00

Kleiner gemischter Salat Fr. 9.50

Reichhaltiger Salatteller  Fr. 19.00


Hausgemachte Bouillon mit Knäckebrot  Fr. 8.00

Tagessuppe Fr. 8.00


Hauptgänge

Fitnesssteller mit grillierter Pouletbrust	Fr.	26.00
Penne mit Tomatensauce, Parmesanchips und Nusspesto 	Fr.	13.00
«Suure Mocke» vom Rind mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse 	Fr.	28.00

Süss

Hausgemachtes Birchermüesli «Obach» mit Haferflocken, cremigem Hazal Joghurt, Früchtegarnitur und Granola 	Fr.	9.50
Fruchtwähe mit Nüssen und Rahm	Fr.	6.00
Mangolassi mit Fruchtspiess	Fr.	8.00

Hausgemachte Sorbet, Glace und Frappés

Apfelsorbet 	pro Kugel	Fr.	3.00
Thaiti-Vanille oder Schokolade	pro Kugel	Fr.	3.00
Frappé mit Thaiti-Vanille		Fr.	7.50
Frappé mit Schokolade		Fr.	7.50

Herkunftsdeklaration: Alle Fische und das Fleisch sind (wenn nicht anders vermerkt) aus der Schweiz.

Bei Allergien oder speziellen Diäten informiert Sie unser Team gerne über die Zusammenstellung der Gerichte.

Jugendlichen unter 18 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt.

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Service und Steuern 7.7% inklusive.