



Essen ist der ultimative Kick für alle Sinne
und bringt vor allem eins wie kaum ein anderer Lebensbereich:

GENUSS

Kein Genuss ist vorübergehend, der Eindruck,
den er hinterlässt, ist bleibend.

HERZLICH WILLKOMMEN

im Restaurant Obergrund, Luzern

Unser Küchenteam präsentiert die neue

FRÜHLINGSKARTE

Saisonale Gerichte und Variationen mit Fisch, Fleisch oder auch ohne – es hat für jeden Geschmack etwas im Angebot, welches Sie exklusive bei uns im Obergrund geniessen können.

Auch in der Frühlingszeit haben Sie die Wahl sich Ihr Fleisch auf dem Holzkohlegrill «The Big Green Egg» nach Ihrem Gusto von unseren Köchen zubereiten zu lassen oder Sie nehmen das Zepter selbst in die Hand bei der Zubereitung auf dem heissen Granitstein vom Gotthard.

Mit Herzblut versuchen wir mehrheitlich regionale Produkte aus den Ur-Kantonen zu verwenden.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Sven Stindt, Gastgeber mit seinem Team



alle Preise CHF inkl. MwSt.

SALATE & VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat	9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	12.50
Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapernäpfel, roten Zwiebeln und Wachtelei	17.50 / 25.50
Tomaten Panna Cotta mit Bärlauchschaum und Parmaschinken	16.50 / 24.50
Spargel- und Erdbeersalat mit gerösteten Mandeln auf Babyspinat	15.50 / 23.50
Markknochen vom Holzkohlegrill an Petersilienpesto mit Wildkräutersalat und geröstetem Brot	15.00

TATAR

	70 g / 140 g
Handgeschnittenes und würziges Rindstatar serviert mit Toastbrot und Kräuterbutter	25.00 / 34.00
Handgeschnittenes Lachstatar mit Papaya und Limetten auf Avocadosalat mit fruchtigem Avocadoöl und Toastbrot	22.00 / 31.00

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit Zitrone und gehobelem Parmesan	10.50
Erdbeer-Champagner Suppe (servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch kühl oder warm)	12.50



alle Preise CHF inkl. MwSt.

AUS DEM WASSER

Grillierte Riesenkrevetten mit Gemüse, frischen Kräutern,
Oliven und Frühlingskartoffeln 28.50

FLEISCHLOSE GENÜSSE

Grillierter weisser und grüner Spargel 24.50
vom Holzkohle-Grill mit hausgemachter Hollandaise

Spargel Risotto mit Mascarpone an Trüffelöl 24.50

AUS DER PFANNE

Schweins Cordon-bleu «Obergrund» 29.50
mit Nidwaldner Bergkäse, Speck, karamellisierte Zwiebeln,
frisches Saisongemüse und Pommes frites

Kalbs Cordon-bleu «Frühling» 39.50
Spargelricotta, getrocknete Rinderherzstückli,
frisches Saisongemüse und Pilaw-Reis

OBERGRUND BURGER

Black Angus Burger «Classic» einfach 180 g 28.00
Speck, karamellisierte Zwiebeln, doppel 360 g 39.00
Salat, Tomate, geräucherte Obergrundsauce

Black Angus Burger «Freak» einfach 180 g 30.00
Parmaschinken, Röstzwiebeln, doppel 360 g 41.00
Salat, Salatgurke, Espelette-Tomatenchutney



alle Preise CHF inkl. MwSt.

Vom Holzkohlengrill

THE BIG GREEN EGG

der Grill von dem Alle reden
befeuert mit Napf Holzkohle aus der Köhlerei Romoos

	120 g Ladies Cut	180 g	250 g	350 g	je 100 g Zuschlag
Rinds Rib Eye Steak	24.00	28.00	36.00	47.00	11.00
Kalbssteak	26.00	35.00	46.00	62.00	16.00
Rindsfilet	28.00	36.00	47.00	64.00	17.00
Bison	30.00	38.00	49.00	67.00	18.00
Schweinssteak	22.00	25.00	29.00	37.00	8.00
Pouletbrust	23.00	26.00	30.00	39.00	9.00

«Surf and Turf»	ca. 230 g	51.00
Rindsfilet und Bärenkrebsschwänze	ca. 340 g	63.00

Alle Grilladen servieren wir Ihnen mit unseren 6 hausgemachten Saucen:

- Hausgemachte Kräuterbutter
- Original smoked BBQ-Sauce «Obergrund»
- Currymayonnaise
- Black Gold
- Himbeer-Vodka BBQ-Sauce
- Ingwer-Gin BBQ-Sauce

Weitere Beilagen zur Auswahl Portion 5.00

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Pilaw-Reis
- Frische Tagliatelle mit Butter
- Saisongemüse
- Babyspinatsalat

• Als Fitnessteller Portion 10.50



alle Preise CHF inkl. MwSt.

Vom heissen

GOTTHARD GRANIT STEIN

Sie nehmen das Zepter selbst in die Hand und
braten das Fleisch nach Ihrem Gusto am Tisch

	120 g Ladies Cut	180 g	250 g	350 g	je 100 g Zuschlag
Pouletbrust	16.00	19.00	23.00	32.00	9.00
Rinds Entrecôte	21.00	29.00	37.00	50.00	13.00
Straussenfilet	18.00	24.00	32.00	43.00	11.00
Schweinssteak	15.00	18.00	22.00	30.00	8.00

Mixed Grill 300 g

Rinds Entrecôte, Schwein, Poulet, Straussenfilet p.P. 41.00

Alle Grilladen servieren wir Ihnen mit unseren 6 hausgemachten Saucen:

- Hausgemachte Kräuterbutter
- Original smoked BBQ-Sauce «Obergrund»
- Currymayonnaise
- Black Gold
- Himbeer-Vodka BBQ-Sauce
- Ingwer-Gin-BBQ-Sauce

Weitere Beilagen zur Auswahl Portion 5.00

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Pilaw-Reis
- Frische Tagliatelle mit Butter
- Saisongemüse
- Babyspinatsalat

• Als Fitnessteller Portion 10.50



alle Preise CHF inkl. MwSt.

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Café «Obergrund» Espresso mit Vanilleglace, Amaretto und Rahm	9.00
Warmes Schokoladenküchlein (15 Min. Genusswarten) mit Vanilleglace, Rahm und Früchten garniert	12.50
Ricotta-Kaffee-Mousse	10.50
Avocado-Himbeer Cheesecake	10.50
Unsere Auswahl von «Aeschi-Glace»	pro Kugel 4.00
Glace: Vanille, Kaffee, Schoggi, Pistatien	
Sorbet: Erdbeer, Zitronen	
... mit unserer hausgemachten Schokoladensauce	1.50
... mit einer Portion Schlagrahm	1.50



alle Preise CHF inkl. MwSt.

FROM HEAD TO TOE - GOOD TO KNOW

Nachhaltigkeit und Respekt gegenüber Lebensmitteln gehört zu unserem Kredo.
Frische Lebensmittel zu verarbeiten ist für uns selbstverständlich! Ein Tier von Kopf bis Fuss zu nutzen, ist eine Ehrerbietung.

BÄRLAUCH

Der Bärlauch ist ein Wildgemüse aus der Gattung Allium und verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Geerntet in Beckenried NW.

ESPELETTE

Piment d'Espelette ist ein grob gemahlener Chili aus dem französischen Baskenland.

MARKKNOCHEN

«Die Butter der Götter» vom Rind, weil nur die Röhrenknochen dieser grossen Tiere genügend Knochenmark enthalten.

GERÄUCHERTES RINDERHERZ

Es muss nicht immer Bündnerfleisch sein – ein geräuchertes Rinderherz ist durch seine Konsistenz ein Gaumenschmaus.

AESCHI-GLACE

Von der Familie Hess-Bünter aus Nidwalden. Die Produktion erfolgt ohne künstliche Aromen und Farbstoffe mit mindestens 50% Fruchtanteil.

BLACK GOLD

Hochkonzentriertes Extrakt aus Kalbsknochen.
30 Liter Kalbsfond ergeben 1 Liter Black Gold.

HERKUNFT

Unser Fleisch stammt vorwiegend aus Ur-Kantonen, CH
Ausnahmen: Bison: Nordamerika – Strauss: RSA – Rindsfilet: Südamerika
Lachs: NOR – Crevetten: VIET – Bärenkrebs: VIET

GARSTUFEN

BLEU rare <i>stark blutig</i> 37-42°	SAIGNANT medium rare <i>blutig</i> 42-47°	MEDIUM medium <i>rosa</i> 47-52°	à POINT medium well <i>1/3 rosa</i> 52-57°	BIEN CUIT well done <i>durchgebraten</i> 65°
--	---	--	--	--



alle Preise CHF inkl. MwSt.