

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

*Trauben: Chardonnay, Pinot Nero; Cüpli 10 CHF*

### SCHLOSSMENÜ

Gemischte Salatschüssel an Schlosskräuter dressing

*oder*

Gemüsesuppe mit Kräutern

\*\*\*\*

Rehgeschnetzelttes (A) an Rahmsauce  
dazu Spätzle & Wirsing

*oder*

Gebratener Zander an Tomatenschaum  
dazu Quinoa & Kefen

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Limetten-Ricotta Ravioli mit Cherry Tomaten und Parmesan

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Schweins-Jägerschnitzel (CH) an Rotweinjus  
dazu Pommes frites & Karotten

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Reis-Gemüsepfanne mit Poulet (CH) und Baby-Spinat

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Kürbiscreme mit Kürbiscracker

*Preis 7,5*

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

Sant Joseph Clot d'Encis Blanco DO  
*Traubensorte: Grenache Blanc, Sauvignon Blanc  
Spanien, Terra Alta, Preis pro dl 7,5*

*Rotwein*

Aus der Grossflasche  
Rioja Special Selection DOCa 2011  
*Traubensorte: Garnacha Negra, Graciano, Mazuelo,  
Tempranillo Spanien, Rioja; Preis pro dl 9*

Falls Ihnen unser Mittagsangebot nicht zusagt, reichen wir Ihnen gerne unsere  
„a la carte“ Speisekarte.