

# Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

## Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Maroni und Flammkuchen  
zur Einstimmung auf einen weihnachtlichen Abend.

(Bei schlechtem Wetter wechseln wir ins Schloss und würden anstelle Glühwein/Most,  
Weisswein/Apfelsaft und Flammkuchen servieren)

*Pauschal pro Person 12 CHF*

## Abt Beda Weihnachtsmenu 2018

Winterliche Salatschüssel mit Orange, Granatapfel und Datteln

\*\*\*

Gelbe Rübensuppe mit Honig-Milchschaum

\*\*\*

Gnocchi an Frischkäsesauce dazu Birne und Baumnüsse

\*\*\*

Niedergegarter Schweinsbraten mit weihnachtlichen Aromen  
an kräftigem Rotweinjus  
dazu Appenzeller-Polenta und gemischtes Wintergemüse

\*\*\*

Marroni Mousse mit Rosapfeffer-Ananas

*5 Gang Menü komplett 85 CHF*

*4 Gang Menü (mit Salat oder Suppe und Gnocchi) 75.50 CHF*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

**Tre Santi Pinot Grigio IGP**

*Traubensorte: 100% Pinot Grigio*

*Hellgelbe edle Farbe, lebendige und frische Art, zarte Fruchtaromen in Nase und Gaumen. Typischer Pinot Grigio – ein Klassiker!*

*Italien; Venetien*

*Preis pro 75cl Flasche 45 CHF*

*Rotwein*

**Grande Cuvee Burgenland**

*Traubensorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch.*

*Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Am Gaumen vollmundig, schwarze Beerenfrucht, feine tabakige Nuancen, ein Hauch von Nougat, kandierte Orangenzensten. Kraftvoll mit schöner Tiefe und anhaltendem Abgang.*

*Preis pro 75cl Flasche 47 CHF*

# Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

## Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Maroni und Flammkuchen  
zur Einstimmung auf einen weihnachtlichen Abend.

(Bei schlechtem Wetter wechseln wir ins Schloss und würden anstelle Glühwein/Most,  
Weisswein/Apfelsaft und Flammkuchen servieren)

*Pauschal pro Person 12 CHF*

## Schloss Oberberg Weihnachtsmenu 2018

Hirsch mit Weisskabis und Balsamico- Preiselbeeren

\*\*\*

Weisses Mandelsüppchen mit Chorizo

\*\*\*

Kurz gegarter Saibling mit Zitronenhonig auf Cranberry-Risotto

\*\*\*

Mandarinen Sorbet

\*\*\*

Niedergegarte Kalbshuft an Trüffeljus dazu Kartoffelstock  
und glasierte Rüebl

\*\*\*

Warmer Apfel-Schokoladenkuchen  
mit Baumnussglace

*6 Gang Menü komplett 105 CHF*

*5 Gang Menü (ohne Fisch-Gang) 89.5 CHF*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

**Pinot Gris**

*Traubensorte: 100% Pinot Gris (Grauer Burgunder).*

*Intensive, goldgelbe Farbe, würzige Nase, extraktreich und gehaltvoll, ein „Maul voll Wein“. Einfach zum Genießen!*

*Österreich, Burgenland, Weingut Wendelin, Gols am Neusiedlersee.*

*Preis pro 75cl Flasche 55 CHF*

*Rotwein*

**Cabernet Franc Barrique** (*auch in der Magnum Flasche erhältlich!*)

*Traubensorte: 100% Cabernet Franc.*

*In der Nase elegante Ribiselfrucht und präsenes, hochwertiges Toasting, Gewürznelken und gebrannte Haselnüsse; fleischiger, fruchtsüßer Aromenbogen. Bei aller Kraft auch kühl-rauchiges Unterfutter und präsenes, ausgereiftes Tannin, sehr*

*langanhaltender Abgang. Burgenland, Österreich, Weingut MAD*

*Preis pro 75cl Flasche 63 CHF*

# Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

## **Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten**

Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Maroni und Flammkuchen  
zur Einstimmung auf einen weihnachtlichen Abend.

*(Bei schlechtem Wetter wechseln wir ins Schloss und würden anstelle Glühwein/Most,  
Weisswein/Apfelsaft und Flammkuchen servieren)*

*Pauschal pro Person 12 CHF*

## **Schloss-Fondue Bourguignonne**

**Nur im «Gerichtsaal» und in der «Bot Künzle Stube» möglich**

Gemischte Salatschüssel Schloss Oberberg  
mit mariniertem Knusperbrot und Tomatendip

\*\*\*

### **Fondue Bourguignonne**

*Rind-, Kalb-, Schwein- & Poulet Fleisch (160 gr. pro Person)*

dazu Pommes frites und Reis

Cornichons, Silberzwiebeln & Essig Maiskolben

Gemischtes Wintergemüse

Hausgemachte Saucen: Cocktail, Honig-Senf, Wasabiquark

\*\*\*

### **Zimtcrème mit Gewürz-Cranberrys**

*Menü komplett 73 CHF pro Person*

*Zusätzlich Fleisch per 100 gr. 19,5*

## **UNSERE WEINEMPFEHLUNG**

*Rotwein*

### **Cabernet Franc Barrique**

*(auch in der Magnum Flasche erhältlich!)*

*Traubensorte: 100% Cabernet Franc.*

*In der Nase elegante Ribiselfrucht und präsenes, hochwertiges Toasting, Gewürznelken und gebrannte Haselnüsse; fleischiger,  
fruchtsüßer Aromenbogen. Bei aller Kraft auch kühl-rauchiges Unterfutter und präsenes, ausgereiftes Tannin, sehr  
langanhaltender Abgang. Burgenland, Österreich, Weingut MAD*

*Preis pro 75cl Flasche 63 CHF*