

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

SCHLOSSMENÜ

Blattsalat an Schlosskräuter dressing mit Orkney Rauchlachs-Streifen

oder

Rucolasuppe mit Pinienkernen

Saltimbocca (CH) an einem Rotweinjus
dazu Weissweinsrisotto und Rüeblì

oder

Gebatener Loup de Mer (It) an Wasabisauce
dazu Curry-Reis & konfierte Tomätli

Preis Schlossmenü 39,5

AUS DER NATUR

Spinat-Ricotta Cannelloni mit Tomatensauce

Preis der Natur 22,5

SCHLOSSTELLER

Maispoularde (CH) an Rotweinjus dazu Dörrtomaten-Polenta
und marinierten Kefen

Preis Schlossteller 24,5

VITAL

Salbei- Risotto mit Trockenfleisch Streifen und Tomätli

Preis Vital 22

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Vermicelles mit Meringues

Preis 7,5

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein

Venea Spinalba IGT

Trauben: Cuvée aus Trebbiano und Sauvignon

Italien, Abruzzen

Preis pro dl 7.5 CHF

Rotwein

Maienfelder Pinot Noir AOC

Trauben: Pinot Noir

Schweiz, Maienfeld

Preis pro dl 8 CHF

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