

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

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

### SCHLOSSMENÜ

Eisbergsalat mit Fetakäse und Oliven

*oder*

Spargelsuppe mit Bündnerfleisch

\*\*\*\*

Kalbschnitzel (CH) an Rotweinjus mit Bratkartoffeln  
und Spargeln

*oder*

Gebratene Forelle (It) an Safransauce  
dazu Carmaquereis & mariniertem Spinat

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Penne mit Tomatensauce dazu Spinat und Parmesan

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Gebratene Mistkratzerli-Brüstli dazu Bärlauchrisotto & Frühlingsgemüse

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Bärlauchrisotto mit Bündnerfleisch und Frühlingsgemüse

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Vanilleglace mit Thurgauer Erdbeeren

*Preis 7,5*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

Pinot Grigio IGP Borgo Stajnbach

*Traubensorte: 100% Pinot Grigio, Italien, Venetien Burgenland.*

*Preis pro dl 7,5 CHF*

*Rotwein*

Su'entu Cannonau di Sardegna DOC

*Traubensorte: Cannonau; Italien, Sardinien*

*Preis pro dl 8.5 CHF*

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