

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

Trauben: Chardonnay, Pinot Nero; Cüpli 10 CHF

SCHLOSSMENÜ

Hirschcarpaccio (A) mit Kabissalat und Balsamicoapfel

oder

Räbensuppe mit Räbenasche

Saltimbocca (CH) an Rotweinjus
dazu Weissweirisotto & Gemüse

oder

Gebratener Zander (Estl) an Wasabisauce
dazu Camargue-Reis & roter Chinakohl

Preis Schlossmenü 39,5

AUS DER NATUR

Spätzle-Pfanne mit Maroni, Trauben und Wirsing

Preis der Natur 22,5

SCHLOSSTELLER

Schloss Hackbraten (nur Kalb- & Rindfleisch CH) an Rotweinjus
dazu Kartoffelstock & Kohlrabi mit Karotten

Preis Schlossteller 24,5

VITAL

Gemüse-Risotto mit Pouletspiessli (CH)

Preis Vital 22

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Mandelmousse mit Fruchtsauce

Preis 7,5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Vespress blanc

Traubensorte: Garnacha Blanca

Spanien, Montsant; Preis pro dl 7,5

Rotwein

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.