

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### SCHLOSSMENÜ

Spargel-Erdbeersalat mit gebratener Wachtelbrust

*oder*

Weissweinsuppe mit Trüffelöl

\*\*\*\*

Rindshuftplätzli (CH) an einer Morchelrahmsauce  
mit Salbei-Bratkartoffeln & Zucchetti

*oder*

Gebratener Swiss-Lachs an Kurkuma-Limettensauce  
dazu Speckrisotto & grüne Spargeln

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Dörrotomaten-Tagliolini mit Rucola und Pinienkernen

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Rindsschmorbraten (CH) an Rotweinjus  
dazu Kartoffelstock und Thymian-Rüebli

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Speckrisotto mit Lamm-Satay (AUS) und Piemontos de Patron

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Apfelstrudel mit Vanilleglace

*Preis 7,5*

## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

*Weisswein*

Stajnbech Sauvignon blanc

*Traubensorte: Sauvignon*

*Italien, Venetien*

*Preis pro dl 8 CHF*

*Rotwein*

St. Laurent Heideboden 2011

*Traubensorten: St. Laurent*

*Österreich, Burgenland*

*Preis pro dl 8.5 CHF*

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