

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

Trauben: Chardonnay, Pinot Nero; Cüpli 10 CHF

SCHLOSSMENÜ

Lattichsalat mit Parmesan und gebratenem Speck an Schlosskräuter dressing

oder

Spargelsuppe mit Bärlauchöl

Saltimbocca an Rotweinjus dazu Weissweinrisotto & Frühlingsgemüse

oder

Gebratener Orkneylachs an gelber Pernodsauce
dazu Gewürzreis & Zucchetti

Preis Schlossmenü 39,5

AUS DER NATUR

Bärlauchgnocchi mit Spargelschaum

Preis der Natur 22,5

SCHLOSSTELLER

Schweinesteak Walliserart
dazu Kroketten und Brokkolii

Preis Schlossteller 24,5

VITAL

Gemüserisotto mit Rohschinken und Ruccola

Preis Vital 22

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Süssmostcreme mit Rahmhaube und Pistazien

Preis 7,5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein
Chardonnay

*Ausgezeichnet: awc- Vienna 2012 - SILBER Medaille
Traubensorte: 100% Chardonnay. Österreich, Burgenland.
Preis pro dl 7,5 CHF*

Rotwein
Zweigelt Unplugged – Hannes Reh
*Traubensorte: Zweigelt; Österreich, Burgenland
Preis pro dl 8.5 CHF*

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