

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

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

### SCHLOSSMENÜ

Schwartenmagen mit Radieschen und Blattsalat

*oder*

Karotten-Orangensuppe mit schwarzem Sesam

\*\*\*\*

Kalbsplätzli (CH) an Zitronensauce

dazu Weissweinsrisotto & Randen

*oder*

Gebratener Saibling an Currysauce dazu Quinoa & Kefen

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Penne all'arabiata mit Ruccola

*Preis der Natur 22,5*

### SCHLOSSTELLER

Maispouardenbrust (CH) an Rotweinjus  
dazu Erbsenkartoffelstock & Mais-Pepperoni

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Weisswein-Risotto mit Parmaschinken & gehobeltem Parmesan

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Marronimousse mit Meringues

*Preis 7,5*

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

Sant Joseph Clot d'Encis Blanco DO

*Traubensorte: Grenache Blanc, Sauvignon Blanc  
Spanien, Terra Alta, 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.