

ERSTKOMMUNION & FIRMUNG
FRÜHLING 2017
AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

Gemischter Gartensalat mit Kresse an Himbeerdressing

Preis 11

Gelbe Rüebliuppe mit Poulet am Spiess

Preis 10,5

Tagliolini mit Tomatensauce und Parmesan Lolly

Preis 14,5

Niedergegarte Kalbshuft (CH) an einem Barolo-Rotweinjus
dazu Kräuter-Kartoffelstock und gemischtes Frühlingsgemüse

Preis 42

oder

Filet vom Saibling (CH, F) an Passionsfruchtschaum
dazu Vanille-Risotto und Kefen

Preis 39

Thurgauer Apfeltörtchen mit Nugatglace

Preis 12

Schlossmenü (Fleisch) 5-Gang komplett; Preis 90 CHF
Schlossmenü 4-Gang (ohne Teigwaren); Preis 75,5 CHF

AUS DER NATUR

Gemischtes Frühlingsgemüse in der Knusper Schale
mit Kräuter-Kartoffelstock und Prosecco-Schaum

Preis der Natur 36

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Pinot Gris 2013

Traubensorte: 100% Pinot Gris (Grauer Burgunder).

Österreich, Burgenland, Weingut Wendelin, Gols am Neusiedlersee.

Flasche 75 cl 55 CHF

Rotwein

Pinot Noir Steinhut

Traubensorten: 100% Pinot Noir

Österreich, Burgenland, Weingut Marienberg

Flasche 75 cl 58 CHF