

IHRE SCHLOSSDIENER

Geschätzte Gäste

Es ist uns wichtig, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Mit viel Liebe und Hingabe haben wir die verschiedenen Räumlichkeiten für Sie hergerichtet. Immer mit dem Ziel vor Augen, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in entspannter und warmer Atmosphäre in historischer Umgebung zu bieten.

Mit unseren Mitarbeitenden zusammen sind wir tagtäglich bestrebt, Ihnen einen **persönlichen Service**, ein **angenehmes Ambiente, saisonale und frische Speisen** anzubieten.

Sollte dennoch einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen, bitten wir Sie, um Ihre Rückmeldung.

Danke, dass wir Sie bedienen und verwöhnen dürfen!

Ihre Gastgeber
Brigitte & Daniel Schneider mit dem Schlossteam

Der **Schlossladen „verzauberte Momente“**, direkt beim Eingang im Erdgeschoss, ist etwas ganz besonderes! Denn eigentlich ist er im ganzen Schloss. Nehmen Sie sich ein Stück Schloss mit nach Hause oder überraschen Sie jemanden den Sie gerne haben. Im Internet finden Sie den Laden unter www.verzauberte-momente.ch

Es kochen für Sie:

Mario Feistauer (Küchenchef)
Colette Frei
Serina Schneider
Ghebru Germay
Gane Mustafa
Manuel Giger (Lehrling bis Juli)
Fabian Müller (Lehrling)
Pascal Helfenberger (Lehrling ab August)

Es bedienen Sie:

Brigitte Schneider (Schlossgeist)
Daniel Schneider
Sandra Diener
Juliane Mai
Rosa Rossi (Lehrling bis Juli)
Geraldine Vonwiller (Lehrling)
Sarina Dudli (Lehrling ab August)

Verzauberte Momente...

...sie begegnen uns immer wieder!

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Gartensalat Schloss Oberberg 12

Kräutersalat mit Ostschweizer Erdbeeren
an einem Joghurtdressing 14,5

Tomaten-Büffelmozzarella
mit Rucola, Olivenöl und Balsamico 16,5

Rindstatar mit mariniertem Rucola
und Toastbrot 18 / 28,5

Vitello-Tonnato mit Kapernäpfel 18,5

**Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Schlosskräuter dressing oder Balsamicodressing. Beide Dressing
sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet. Zudem sind beide
Saucen Laktose- und Glutenfrei.**

Lassen Sie sich überraschen...

Vorspeisenvariation mit 5 Komponenten 21

Vorspeisenvariation mit 3 Komponenten 16

Unsere Suppen

Brennnesselsuppe mit Himbeerschaum 11

Kalte Tomaten-Kokossuppe mit
karamellisierten Erdnüssen *(Vegan)* 13

Suppenduett Schloss Oberberg 14

HAUPTGERICHTE AUS DER NATUR

Diese Gerichte sind ohne tierische Produkte zubereitet und daher für Veganer bestens geeignet.

Rucola-Reisbällchen mit mediterranem Gemüse und pikantem Tomatendip	29
Mediterrane Gemüsepfanne mit frischen Kräutern	26,5
Kräuter-Quinoa mit gebackenem Gemüse dazu Erdnuss-ChilisaUCE	18 / 29
Kräutersalat mit Ostschweizer Erdbeeren und karamelierten Erdnüssen an Balsamicodressing	22

Zur Küche

Wir legen grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Produktion. Wenn immer möglich werden saisonale Frischprodukte aus nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz verwendet.

Wir verzichten in unserer Küche bewusst auf Zwiebel und Knoblauch.

Fleisch: Geflügel, Kalb-, Schweine- & Rindfleisch: Schweiz; Lamm: Neuseeland & Schweiz; Fisch- & Meeresfrüchte: Schweiz/Pazifik/Atlantik

Gewürze: Altes Gewürzamt – Ingo Holland

Käse: Kündig Chäslaube Rorschach / St. Gallen

Geschirr: Firma SERAX. Geschirr und Trinkgläser können Sie bei uns im Geschenkeladen kaufen.

Allergien / Intoleranzen

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, falls Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch reagieren!

HAUPTGERICHTE

Rindsfilet vom „*Swiss Premium Weiderind*“
dazu Kräuter-Quinoa & marinierte Kefen 51

Tagliata vom Rinds-Entrecote mit Rucola,
gehobeltem Parmesan und Bratkartoffeln 42

Asiatisch marinierte Pouletbrust
mit verschiedenen Salaten 28

Halbes Ostschweizer Poulet
mit Pommes Frites und zweierlei Dip-Saucen 29

Gebratenes Schweinssteak dazu Folienkartoffeln
mit Wasabiquark und Gemüse 32

Kalbscordonbleu mit Appenzeller Käse und
Landrauchschinken, Pommes frites und Gemüse 48

Gebratenes Kalbssteak mit kräftigem Rotweinjus
dazu mediterranes Gemüse 48

Frischer Fisch
Jeden Tag bieten wir Ihnen eine spezielle Fisch
Empfehlung an. Unser Service-Mitarbeitenden
informieren Sie gerne. 42

SPEZIELLE MENUS

lassen Sie sich überraschen...

5-Gang Überraschungs-Menü 170
Vom Küchenchef kreiertes 5-Gang Menü
mit Prosecco zum Apéro, Weinbegleitung,
Mineralwasser und Kaffee/Espresso

ohne Getränke 110

Sommerzauber

Kräutersalat mit Ostschweizer Erdbeeren
an einem Joghurtdressing

Suppenduett Schloss Oberberg

Asiatisch gewürzte Pouletbrust
dazu Kräuter-Quinoa und marinierte Kefen

Limetten-Joghurtmousse mit Beeren
und Crumbles

Kaffe/Espresso

Menüpreis 70 CHF

FÜR DIE KLEINEN SCHLOSSGEISTER

„Prinzessinenteller“ 9,5
Teigwaren mit Tomatensauce

„Ritterteller“ 12
Pouletschnitzel mit Pommes Frites

„Zaubererteller“ 12
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites

„Räuberteller“ 0
Zum Mitessen bei den grossen Schlossgeistern

Portion Chicken Nuggets 7,5
Portion Pommes Frites 7,5

Dazu servieren wir Euch gerne etwas Gemüse, Ketchup
und Mayonnaise sowie einen königlichen Schlosssirup!

Eure Glace zum Dessert dürft Ihr in der Küche selber
zusammenstellen und verzieren.

Unsere Kinderspieltruhe, steht Euch zur Verfügung.
Das Schlossgeistli wohnt irgendwo im Schloss... Gerne
könnt ihr es suchen! Seid aber vorsichtig und erschreckt
es nicht, sonst versteckt es sich.

Malfarben und Schlossbilder zum Ausmalen bringen wir
Euch gerne.

SÜSSES

Coupe Romanoff
mit Ostschweizer Erdbeeren und Rahm 12

Geeister Limetten-Grüntee mit Früchten 12,5

Traditionelle Crema Catalana 13

Sorbet Trilogie mit Früchten 13,5

Gerührter Eiskaffee Schloss Oberberg 12,5

Ribelmaisköpfli mit Beerengelee 9,5

Dessertvariation Schloss Oberberg 18
Kleinere Variation mit 3 Komponenten 12

Limetten-Joghurtmousse
mit Beeren und Crumbles 11,5

Diverse hausgemachte Sorbets und Glace:
pro Kugel 4
mit Rahm zusätzlich 1,5

Glace: Nougat, Sauerrahm, Cranberry-Joghurt
Sorbet: Passionsfrucht, Erdbeere, Grüntee-Limette

KÄSE

Unsere Käsespezialitäten:

Appenzeller Extra, Toggenburg
8 – 10 Monate gereifter Halbhartkäse, schön cremig und sehr aromatisch.

Blauer Büffel, Toggenburg
Rohe Büffelmilch mit feinsten Blauschimmelkultur angereichert. Aromatisch bis würzig, cremige Struktur.

Fette Berta, Bern
Wunderbarer Doppelrahm Weichkäse, angereift!
Zerschmilzt auf der Zunge. Aus Silofreier Pastmilch hergestellt.

Weisstanne, Mädris (SG)
Kräftiger Halbhartkäse, ca. 1.5 Jahre alt. Aus Silofreier Kuhmilch in 1300 müM hergestellt.

Stella Alpina, Puschlav
Milder Bio Halbhartkäse mit sehr schönem Aroma nach frischer Kuhmilch. Dieser Käse wird kaltgereift; das heisst im Keller naturgereift und nicht geschliert. Dadurch sein üchriges Äusseres mit leichtem Grauschimmel.

Schoofmockä, Dietfurt (Untertoggenburg)
Kräftiger Hartkäse ca. 2 Jährig, aus roher Silofreier Schafmilch mit etwas Rosmarin verfeinert!
Für alle Schafmilchmuffel ein muss! Ein echter Traum zu einem Glas Rotwein!

Dessertkäseteller mit Birnenbrot, Früchtechutney und süssem Senf 17,5

Kleinere Variante 13,5

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Portwein oder unseren Süsswein:

Süsswein Latinia Valle di Porto Pina 0,5 dl 7,5
Italien, Sardinien

Portwein Rozès Reserve Rot 0,5 dl 9,5
Portugal, Douro