

AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

ZUM APERO

Franciacorta Brut DOCG

Trauben: Chardonnay, Pinot Nero; Cüpli 10 CHF

SCHLOSSMENÜ

Eisbergsalat mit Feta dazu Cherrytomaten und Radiesli

oder

Mostsuppe mit Apfel

Rindsentrecote (CH) an Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln & Gemüse

oder

Gebratener Orkney-Lachs an Dillsenfauce
dazu Pilavreis & glasierte Gurken

Preis Schlossmenü 39,5

AUS DER NATUR

Kartoffelgemüsepfanne und Spinat

Preis der Natur 22,5

SCHLOSSTELLER

Perlhuhnbrust (F) an Rotweinjus
dazu getrüffelte Polenta & Rotkabis

Preis Schlossteller 24,5

VITAL

Fettuccine mit Lachs und Rucola

Preis Vital 22

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Süsser Brotauflauf mit Zimtglace

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

Ripasso il Bugiardo DOC 2013

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Croatina, Oseleta. Italien, Verona;

Preis pro dl 9 CHF

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